Pani Domu



1938

8

70 gr.

Rok XII 16 kwietnia 1938. Nr 8

Pani domu

dwutygodnik ilustrowany
poświęcony organizacji gospodarstwa domowego
Organ Związku Pań Domu i Instytutu Gospodarstwa Domowego

TREŚĆ ZESZYTU:

G. Cyndecka

Nasze zakupy

Każda pani domu wie zazwyczaj, ile przeciętnie wydaje dziennie na życie i orientuje się, ile to wynosi miesięcznie. Już rzadziej bierze pod uwagę wysokość tych wydatków w ciągu całego roku. A wszak poza wydatkami na życie musimy kupować odzież, przedmioty gospodarskie, meble, książki itd. Nie jest więc obojętne, jak będą uskuteczniane te zakupy.

Jak i gdzie kupować ze względu na dobro własnej rodziny?

Przede wszystkim musimy nauczyć się kupować *w granicach budżetu.* Rodziny, które muszą się liczyć z każdym wydatkiem, a te właśnie rodziny są w Polsce najliczniejsze, muszą mieć budżet. Budżet, opracowany wspólnie przez męża i żonę, rozsądnie i umiejętnie, nakreśla granice pewnym wydatkom w tym właśnie celu, by każdy konieczny wydatek znalazł pokrycie w przewidywanych wpływach pieniężnych rodziny.

Stosując wydatki do budżetu, nie skusimy się na skórzaną bluzkę sportową dla siebie w sklepie, do którego zaszłyśmy, żeby mężowi kupić krawat na imieniny. A jeśli to zrobimy, to — chcąc być w zgodzie z budżetem — rozumiemy doskonale, że musimy wykreślić inny przewidziany w tym sezonie wydatek, np. zakup sukni lub nowego kostiumu kąpielowego.

Jeśli zastanawiamy się nad przyczyną ciężkich warunków finansowych, w których wegetują pracownie krawieckie czy modniarskie, szewcy, sklepy spożywcze itd., widzimy nierzadko, że długi klienteli są tu zasadniczą przyczyną. Długi, kupowanie na książkę, zaległości w płaceniu — to nic innego jak życie poza budżetem, życie ponad stan! Przy zakupach unikajmy płacenia „później". Płaćmy zaraz. Wypadnie to napewno taniej.

Po ustaleniu budżetu i powzięciu mocnej, solidnej decyzji stosowania doń wydatków — trzeba ustalić, *jak często* kupować. Jeśli chodzi o produkty spożywcze, to ekonomiczniej kupować je w większych ilościach; ekonomiczniej i ze względu na czas użyty przy zakupach, i na dobrą wagę (odpada kilkakrotna waga opakowań przy drobnych zakupach), a także i ze względu na cenę, która bywa niekiedy niższa przy większej ilości sprzedawanego artykułu. O ile zakupujemy nie psujące się artykuły spożywcze (patrz str. 118 nr 6 b. r. — organizacja zakupów), musimy mieć odpowiednio chłodne, przewiewne i obszerne miejsce na przechowanie ich; musimy nadto mieć pewność, że my same lub nasze pomocnice domowe nie będziemy szafować nimi nieoszczędnie. W braku śpiżarni i w razie nieumiejętności oszczędnego gospodarowania produktami — zakupy w większej ilości będą niewskazane.

Kupna okazyjne wymagają wielkiej ostrożności. Produkty wyprzedażowe są często wysortowane, a nieraz uszkodzone lub nadpsute — więc na wyprzedaży trzeba dokładnie obejrzeć przedmiot, który chcemy nabyć. Przedmiot tanio nabyty na wyprzedaży, a potem leżący bezużytecznie, gdyż nie pasujący do niczego, źle świadczy o zmyśle gospodarskim nabywczyni. Klient znający się na rzeczy i nie ulegający sugestii ogłoszenia ani atmosfery „taniego źródła" — może kupić rozsądnie nawet w źródle, nie budzącym



Eksport masła polskiego do Anglii. Ładowanie beczek na statek w Gdyni. Photo-Plat.

zaufania. Ale czy my, przy tak różnorodnych zakupach, jakie zwykle załatwiają panie domu dla rodziny i gospodarstwa, możemy powiedzieć o sobie, że znamy się naprawdę na towarach z każdej dziedziny? I czy ów „tani" zakup nie wypada niekiedy kosztownie?

Z kolei przechodzimy do ważnej sprawy: *gdzie, u kogo kupować?* Kupować chcemy w firmach uczciwych, solidnych. Musimy mieć zaufanie do sklepu, do którego przychodzimy, musimy wierzyć, że kupiec czy ekspedient towar zna, że nam dobrze i uprzejmie poradzi i że złego towaru nam nie wpakuje. Musimy wiedzieć, że otrzymamy pełną wagę i dobrą miarę. Musimy widzieć, że sklep jest czysto utrzymany, że towar, zwłaszcza, gdy chodzi o produkty spożywcze, ma konieczne warunki higienicznego przechowania, że personel jest ubrany schludnie. Kupować chcemy w firmach, których uprzejmi właściciele i ekspedienci zadają sobie trud dobrego i cierpliwego obsłużenia klienteli. Oczywiście nas samych również obowiązuje grzeczność i cierpliwość.

Wszędzie na świecie, a więc i u nas zachodzą wielkie przemiany społeczno-gospodarcze. Ze wsi przeludnionej ciągną rzesze do miast w nadziei zarobku. Miasta rosną szybko, przedmieścia zbliżają się z każdym rokiem do okolic dawniej podmiejskich. Rozwój miast oraz rozwój przemysłu powodują potrzebę powstawania coraz to nowych placówek handlowych. Nie są to już nory jak dawniej. Nie prowadzi się w nich buchalterii w sposób podejrzany. Słońce, światło, czystość, razem z uczciwością muszą znaleźć miejsce w każdym sklepie, małym czy dużym. Więc w społeczeństwie rośnie zainteresowanie placówkami gospodarczymi.

Jak to w swym przemówieniu na Kongresie Kupiectwa Chrześcijańskiego jesienią ub. r. zaznaczył minister Przemysłu i Handlu A. Roman: „Utrwala się w polskim społeczeństwie zrozumienie roli i znaczenia handlu. Wzrasta pragnienie naprawienia tych faktycznych szkód, jakie polska polityka przedrozbiorowa przez swą niechęć do handlu wyrządziła gospodarstwu narodowemu, opóźniając jego rozwój i wypaczając strukturę socjalną i zawodową naszego narodu".

Uświadomiona gospodarczo i społecznie opinia śledzi te zmiany z radością i coraz większe zastosowanie znajduje rozbrzmiewające teraz na całym świecie hasło „swój do swego". To też Polak kupuje u Polaka, tak jak Anglik u Anglika lub Niemiec u Niemca.

Czy jest grzechem narodowo-społecznym kupowanie towaru firm zagranicznych, produkujących w Polsce? Jeśli firma o kapitale zagranicznym korzysta z surowca krajowego, zatrudnia polskich robotników i urzędników, a także opłaca ubezpieczenia i podatki w kasach skarbowych, to taka firma wykonuje pracę pożyteczną dla naszego państwa. Bojkotowanie jej byłoby nonsensem, gdyż w razie zlikwidowania jej powiększy się bezrobocie, ustaną wpływy do kas publicznych, a zagraniczny kapitał wróci z powrotem zagranicę, zmniejszając możliwości produkcyjne naszego kraju. W krajach słabo zagospodarowanych towarzystwa zagraniczne zakładają fabryki, które potem stają się niezależnym źródłem dochodu społecznego i skarbowego. Ponadto w tych przedsiębiorstwach przez szereg lat mogą kształcić się polscy pracownicy, którzy z czasem staną się pożądanym elementem fachowym, gdy po wielu latach umiejętnego gospodarowania i oszczędzania dojdziemy do poważniejszych własnych zasobów pieniężnych.

Bezwarunkowo jednak zasadę „swój do swego" należy mieć na uwadze przede wszystkim.

Jeśli chodzi o towary importowane, to musimy zdać sobie sprawę z tego, że kwestia importu z reguły jest związana z możnością naszego eksportu. Uważając za konieczne wywożenie szeregu nadwyżek towarów własnych, jak np. artykuły rolnicze lub węgiel, musimy wzamian za to godzić się na przywóz zagranicznych towarów, które w gruncie rzeczy stanowią zapłatę za produkty polskie, które nie mogłyby być sprzedane w kraju. Tak więc kwestia sprowadzania szeregu towarów, np. cytryn, pomarańczy, winogron, a na wiosnę niektórych nowalii, które u nas pojawiają się późno, nie jest zjawiskiem ujemnym z punktu widzenia interesów gospodarczych kraju. Należałoby tylko życzyć sobie podniesienia dobrobytu i stopy życiowej szerokich mas polskiej ludności w takim stopniu, żeby pomarańcze i inne owoce nie były zbytkiem klas uprzywilejowanych, ale konieczną częścią pożywienia dzieci polskich robotników.

Zresztą, jeżeli chodzi o zbytek, to już Voltaire powiedział dowcipnie, że jest on rzeczą bardzo potrzebną. Zbytek bowiem jest koniecznym bodźcem postępu i w dużym stopniu dźwignią cywilizacji. Były czasy, że noże i widelce były zbytkiem, a także i koszula. Tłumienie potrzeby zbytku jest tłumieniem w zarodku potrzeb właściwych człowiekowi cywilizowanemu, który ciągle szuka nowych i wyższych form bytowania na ziemi. Pewien luksus znajduje się i w przyrodzie, w barwach, zapachu kwiatów; w kolorze skrzydeł owadów, w upierzeniu ptaków itp. Nie należy tylko mieszać zbytku z rozrzutnością i trzeba czuwać, aby zbytek w rozrzutność się nie przerodził. Odgradzanie się jednak chińskim murem od świata nie jest na to właściwym środkiem.

Mgr Wł. Wyrobek

Kupuję na raty

Może najczęstszą czynnością prawną, jaką spełnia każda pani domu, to kupno. Czy można sobie wyobrazić życie codzienne bez konieczności częstego zakupywania artykułów pierwszej potrzeby lub przedmiotów służących do naszych osobistych potrzeb albo do ozdoby naszego otoczenia?

Czymże z punktu widzenia prawa jest owa tak częsta w życiu codziennym transakcja? Kupno jest umową, przez którą sprzedawca zobowiązuje się przenieść własność rzeczy lub inne prawo majątkowe na kupującego, który ze swej strony zobowiązuje się do zapłaty określonej ceny. Jest to zatem umowa, która dochodzi do skutku przez samo zgodne oświadczenie woli; oddanie przedmiotu kupna w ręce nabywcy nie jest istotnym warunkiem samej transakcji. Przez oddanie nabywa kupujący własność, przez oświadczenie natomiast woli nabycia i zobowiązanie do zapłaty określonej ceny uzyskuje tylko roszczenie do sprzedawcy, czyli prawo domagania się, aby sprzedawca wydał mu kupioną rzecz za równoczesną zapłatą ceny kupna.

Kupno garnituru mebli dojdzie do skutku już przez to, że zamówimy określony komplet za również określoną cenę w składzie meblowym, a sprzedawca zobowiąże się do ich dostarczenia w określonym czasie i miejscu. W razie gdyby tego nie zrobił, będziemy mogli żądać od niego wykonania umowy lub ewentualnie zapłaty odszkodowania. Przy zamówieniu materiału na ubranie wedle próbki nie otrzymujemy również przedmiotu kupna natychmiast do rąk, nie mniej jednak uważa się, że kupno doszło do skutku i nie możemy się już z niego wycofać bez zgody przeciwnej strony lub bez ewentualnej straty zadatku.

Zabezpieczeniem właśnie wykonania umowy, niejako hamulcem bezpieczeństwa jest zadatek, który zastępuje odszkodowanie z powodu niewykonania umowy przez jedną ze stron. Jest zwyczajem ogólnie przyjętym, że przy kupnie daje się zadatek. Kupuję komplet dzieł jakiegoś pisarza za kwotę powiedzmy 120 zł; daję 20 zł zadatku, zobowiązując się zapłacić resztę w ciągu miesiąca. Co nastąpi w razie niewypełnienia przeze mnie warunków umowy? Księgarnia, w której kupiłem książki, będzie mogła wedle swego wyboru bądź dochodzić wykonania umowy, a więc zapozwać mnie o zapłatę zł 100,— bądź od umowy odstąpić, odebrać swe książki i zatrzymać zadatek, choćby żadnej szkody nie poniosła, wreszcie — dochodzić ewentualnie odszkodowania za uszkodzenie lub zużycie książek. Odwrotnie, na wypadek gdyby księgarnia nie wykonała umowy, kupujący będzie mógł żądać zwrotu podwójnego zadatku, a więc w naszym wypadku 40 zł. Można w niektórych wypadkach żądać zwrotu zadatku: przede wszystkim gdy do kupna nie dojdzie z winy obu stron lub za ich wspólną zgodą albo gdy jedna ze stron bez swej winy nie może wykonać umowy. Sprzedawca np. wyprowadził się bez podania adresu, a nabywca wysłał pieniądze pod poprzednim adresem, oczywiście bezskutecznie. Nabywca może od umowy odstąpić i żądać zwrotu zadatku, gdyż umowa nie doszła do skutku bez jego winy.

Ważną jest kwestia, jak długo i w jakiej rozciągłości odpowiada sprzedawca za sprzedaną rzecz. Otóż wszelkie korzyści i ciężary sprzedanej rzeczy, jak również niebezpieczeństwo jej przypadkowej utraty lub uszkodzenia przechodzą na kupującego z chwilą wydania rzeczy. Będzie to nie tylko wydanie z ręki do ręki, lecz na wypadek przesyłki rzecz uważać się będzie za wydaną, gdy sprzedawca odda ją — celem dostarczenia na miejsce przeznaczenia — zakładowi przewozowemu, kolei, przewoźnikowi itd., w ogóle osobom lub zakładom trudniącym się zawodowo przewozem tego rodzaju rzeczy. Sprzedawca będzie odpowiadał z tą chwilą tylko za właściwy wybór osoby lub zakładu. Gdy mu pod tym względem niczego nie będzie można zarzucić, nie będzie odpowiedzialny za przypadkowe uszkodzenie lub zaginięcie rzeczy. Nie mniej jednak sprzedawca jest odpowiedzialny za wady rzeczy sprzedanej i obowiązany do tzw. rękojmi, tj. odszkodowania za stratę poniesioną przez kupującego z powodu istnienia wady.



Małe łodzie żaglowe tzw. dżonki przewożą na statek bele bawełny przeznaczone na eksport z Birmy (Indochiny) do Polski. Fot. Kira Banasińska.

Ktoś ma zamiar kupić willę i pertraktuje z rzekomym właścicielem, umawia cenę i warunki spłaty. Po kupnie zostaje zapozwany przez zupełnie obcą osobę o wydanie willi na tej podstawie, że jej (tj. tej obcej osobie) służy prawo własności. Okazuje się w istocie, że rzekomy właściciel nie był już nim w chwili sprzedaży, a jego prawo własności nie było z księgi hipotecznej wykreślone i stąd wynikła pomyłka kupującego. Poszkodowany może żądać rękojmi za tę tzw. wadę prawną, niezależnie od obowiązku przypozwania do procesu wytoczonego mu przez osobę trzecią owego nielojalnego sprzedawcy, który może ewentualnie wykazać niesłuszność żądań skarżącego. Wadą prawną będzie również, gdy kupuję nieruchomość bez ciężarów, a okaże się, że ciąży na niej czyjeś dożywocie lub jakaś służebność, np. prawo przechodu lub czerpania wody itd.

Prócz prawnych, istnieją wady fizyczne. Okazuje się, iż koń, który wedle zapewnień sprzedawcy miał być zupełnie zdrowy, po kupnie zdradza objawy choroby, którą już miał poprzednio. W nowonabytym domu pojawia się grzyb, który już tam od dawna istniał. Tran-

sport drzewa lub owoców o pewnej określonej jakości, co do której sprzedawca dawał zapewnienie, jest gorszego gatunku itd. Są to wszystko wady fizyczne.

Przy wadach zarówno prawnych jak fizycznych należy dochodzić roszczeń z tytułu rękojmi w określonych, krótkich czasokresach, po upływie których odpowiedzialność sprzedawcy wygasa; przy wadach fizycznych koniecznym nadto warunkiem jest zawiadomienie sprzedawcy o wadzie i to do miesiąca od jej wykrycia, a przy kupnie zwierząt domowych — w ciągu tygodnia.

Może jednak najczęstszym rodzajem kupna, jakie się zawiera, jest kupno-sprzedaż na raty, które posiada pewne odrębne cechy. Jest to sprzedaż dokonana przez kupca za cenę, która ma być spłacona ratami, jeżeli — w myśl umowy — rzecz ma być wydana kupującemu przed całkowitą zapłatą, choćby sprzedawca zastrzegł sobie prawo własności. Kupno tego rodzaju ma miejsce bez względu na to czy na pokrycie ceny kupna daliśmy weksle, czy też nie. Sprzedaż na raty jest formą prawną, która szczególnie bierze w obronę interesy kupującego. Widać to w przepisie, nie dozwalającym wyłączenia lub ograniczenia odpowiedzialności sprzedawcy za wady w drodze umowy lub w zakazie utrudnienia dochodzenia roszczeń kupującego z tytułu rękojmi za wady.

Kupno na raty rozprzestrzeniło się u nas niezmiernie szeroko: na raty kupujemy ubranie, meble, książki, od rzeczy pierwszej potrzeby do najbardziej luksusowych. Przy kupnie ratalnym sprzedawca zastrzega sobie zwykle prawo własności sprzedanej rzeczy aż do zupełnej zapłaty ceny kupna oraz natychmiastową wymagalność reszty ceny, na wypadek niezapłacenia w terminie poszczególnych rat. To drugie zastrzeżenie ważne jest tylko wówczas, gdy jest sporządzone na piśmie.

Wyobraźmy sobie, że pani domu kupuje do gospodarstwa maszynę do szycia. Jest to wydatek dość duży, więc — nie mogąc go jednorazowo pokryć — kupuje na raty. Cena kupna 240 zł ma być płatna w miesięcznych ratach po 30 zł. Przy zawarciu umowy nabywczyni płaci pierwszą ratę i zabiera maszynę, a sprzedawca zastrzega sobie prawo własności aż do zupełnej zapłaty.

Zobaczmy, jakie wzajemne prawa i obowiązki stron wypływają z takiej transkacji. Nasza pani domu obowiązana jest do regularnego płacenia rat miesięcznych; może się jednak zdarzyć, że któregoś miesiąca będzie to dla niej niemożliwe. Kupiec będzie mógł odstąpić od umowy dopiero wówczas, gdy powstanie zaległość przynajmniej dwóch rat, których łączna suma przewyższa $^1/_5$ część umówionej ceny kupna, i gdy kupiec wezwał o zapłatę zaległości, wyznaczając dodatkowy termin, z zagrożeniem odstąpienia od umowy. Odstąpienie będzie polegało na tym, że kupiec odbierze maszynę i zwróci kwoty już pobrane, z ewentualnym potrąceniem tego, czego może się domagać jako słusznego wynagrodzenia za zużycie lub uszkodzenie rzeczy. Kupiec nie ma w żadnym wypadku prawa zatrzymania uiszczonych rat, choćby nawet strony w ten sposób się umówiły. Kupiec może jednak nie odstępować od umowy, lecz żądać w drodze pozwu jej wykonania. Będzie wówczas skarżyć o zwrot zaległej już części ceny kupna. Może dochodzić całej reszty ceny, lecz tylko wówczas, gdy zastrzegł sobie zapłatę całej reszty w razie zalegania z dwiema ratami, gdy — dalej — zaległość ta przewyższa $^1/_5$ część całej umówionej ceny, wreszcie — gdy zastrzeżenie to sporządzono na piśmie, a kupujący otrzymał przy zawarciu umowy odpis takiego zastrzeżenia.

Widzimy, że umowy ratalne ułatwiają z jednej strony w dużym stopniu kupno ludziom nie dysponującym dużą gotówką, z drugiej zaś strony dają sprzedawcy duże bezpieczeństwo i gwarancję otrzymania swej należności. Nie można się więc dziwić, że cieszą się taką popularnością.

Szamerowanie z wełnianego galonu, niski stojący kołnierzyk nakładany galonem i kapelusz rogatywka nadają nutę czupurności i młodości wełnianej sukni o spokojnych liniach. Olivia de Havilland, Warner Bros.



Halina Mamelokowa

Co to jest standart?

...„Przystajemy przed półkami, na których stoi kilkadziesiąt słoików, napełnionych różnymi materiałami. To są nasze miody Widzi pan tutaj zespół próbek, pobranych z różnych okolic kraju. Nie znajdzie pan w nim dwu identycznych okazów. Miodem jest zarówno biała masa zbita, jak i ciemno-brązowa ciecz, a także wszystkie te pośrednie okazy, o różnych odcieniach barwy i konsystencji.

— Zrozumiałem; pszczelarstwo cierpi na chorobę, która wyniszcza wszystkie prawie gałęzie rolnictwa — brak standartu. Dopóki nie stworzymy standartu miodów, dopóki nie będziemy wiedzieć dokładnie, co się w Polsce w tej dziedzinie produkuje, dopóty — mimo wielkich zalet naszych miodów — nie możemy pokazywać ich na rynkach zagranicznych".

Powyższy fragment reportażu z pracowni pszczelarskiej Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego, drukowany ostatnio w jednym z pism codziennych, daje odpowiedź na pytanie, zawarte w tytule niniejszego artykułu.

Standart jest to gatunek towaru ściśle oznaczony, posiadający stałe, określone cechy i właściwości. W produkcji przemysłowej pojęcie standartu zlewa się właściwie z pojęciem normalizacji (patrz art. w nr 3/1936 „Pani domu" pt. „O normalizacji"), natomiast w produkcji rolnej i w handlu jest sprawą odrębną o szczególnym znaczeniu.

Wiadomo powszechnie, że jaja, pochodzące z Polski, przez długi czas nie mogły utorować sobie drogi zbytu na rynkach zagranicznych, gdyż nie odpowiadały wymaganiom tamtejszej klienteli. Wysyłane w nieodpowiednim opakowaniu, źle sortowane, nierówne pod względem wielkości i stopnia świeżości, narażały zagranicznych (często zamorskich) odbiorców na przykre niespodzianki i dotkliwe straty. Jeśli obecnie wartość wywozu jaj wynosi około 30 milionów złotych rocznie, zawdzięczamy to przepisom standaryzacyjnym, wydanym przez rząd polski, a określającym ściśle warunki, jakim musi odpowiadać towar eksportowany. Istnieje kilka gatunków jaj standaryzowanych i odbiorca zagraniczny, wybierając oznaczony gatunek, doskonale zdaje sobie sprawę, jaki towar otrzyma.

W skrzynkach, których wymiary są ściśle oznaczone, wędrują do Anglii, Hiszpanii, do Niemiec i Czechosłowacji jaja, dokładnie posortowane: każda skrzynka z jajami świeżymi ma znak w kolorze niebieskim. Wypisane niebiesko cyfry „47—48" oznaczają, że skrzynka zawiera jaja o wadze 47—48 g; do innego gatunku należą jaja o wadze 49—50 g, jeszcze inne gatunki — to waga 51—52, 53—54, 55—56 itd. aż do najcięższych — ponad 62 g. Określenie świeżości jaj brzmi w przepisach standaryzacyjnych następująco: „jajem świeżym jest takie jajo, które posiada komorę powietrzną o głębokości nie większej niż 6 mm, ma żółtko zwarte, jędrne i zaledwie odróżniające się od białka, bez plam w treści, białko przejrzyste, spoiste, bez plam i bez zmętnienia i nienaruszoną chalazę, ponadto nie mogło ono podlegać żadnym zabiegom konserwacyjnym, ani też myciu lub innemu czyszczeniu w celu usunięcia brudu z jego skorupy".



Specjalna maszyna stempluje jaja i rozdziela je do przegródek w zależności od ich wagi.

Jaja, nie odpowiadające powyższym warunkom, o ile nie są zepsute, mogą być wysyłane pod nazwą „secunda". Osobną klasę stanowią jaja konserwowane w chłodni (nazwa Frigor) i w wapnie (Calc). Jaja bardzo drobne, poniżej 45 g oznaczone są literą M, wypisaną kolorem czerwonym. Istnieje jeszcze znak BR na oznaczenie jaj w brązowych skorupkach i czarny znak D na skrzynkach z jajami brudnymi (tak!).

Niestety nie ma dotychczas w obrocie wewnętrznym obowiązku sprzedaży jaj standaryzowanych, i dlatego odbiorca krajowy nigdy nie wie, czy pod nazwą „jaja" i w cenie 5—15 groszy otrzyma produkt o apetycznym wyglądzie i nienagannym smaku, czy też — co jest prawdopodobniejsze — nabędzie brudną kulkę o rozmiarach miniaturowych...

Mamy jednak i w obrocie wewnętrznym towary standaryzowane, jak węgiel, którego nazwy: kostka I, kostka II, orzech średni, orzech drobny itp. odpowiadają ściśle pewnym wymiarom, lub jak mąka oznaczona numerami od 000 do 7, w zależnoci od gatunku.

Standaryzacja ułatwia handel na podstawie próbek, bez czego niemożliwy byłby handel masowy i notowania giełdowe. Jednak i w handlu detalicznym znaczenie standaryzacji jest ogromne, gdyż ułatwia ona ocenę jakości towaru przez odbiorcę a to jest pożądane zarówno dla kupującego, jak i dla sprzedawcy.

Byłoby nam bardzo wygodnie, gdybyśmy np. wiedziały dokładnie, co nabywamy pod nazwą „pierze najwyższego gatunku": czy jest to pierze czyszczone?

Z tego wszystkiego dokładnie zdaje sobie sprawę importer zagraniczny, nabywający towar polskiego pochodzenia. Odbiorca krajowy uzbraja się w cierpliwość, rozumując, że i o niego kiedyś, w przyszłości, troszczyć się poczną surowe „przepisy standaryzacyjne", stosowane na razie tylko do towarów eksportowanych...

Dr Janina Dybowska.

Jakie należy nosić obuwie.

Bardzo często nie zdajemy sobie sprawy z ilości pracy i ruchu, jakich wymaga od nas zajęcie się domem, choć dużą tę pracę wykonujemy prawie w całości stojąc lub chodząc. Wskutek tego nogi nasze są zmuszone do dużego wysiłku utrzymania w równowadze, podnoszenia i przenoszenia znacznego ciężaru ciała; wszystko to koncentruje się na stopie o tak małej powierzchni, a jeszcze mniejszej przestrzeni oparcia. Budowa stopy jest jednak przystosowana do tej pracy: ma ona silne elastyczne ścięgna, bardzo silną błonę ścięgnistą, a sklepienie stopy — podobnie jak łuki mostów — ułatwia utrzymanie ciężaru. Musimy więc jedynie dbać o to, by budowy tej nie popsuć i pracy nie utrudniać.

Sprawa ochrony nóg przed zimnem i wilgocią byłaby bardzo prosta, gdyby można było użyć do tego celu materiału nieprzepuszczalnego dla powietrza i nieprzemakalnego jakim jest guma; nogi jednak, jak i całe ciało, muszą oddychać i wydzielać za pomocą potu substancje niepotrzebne dla ustroju, a nawet wręcz szkodliwe. Odbywa się to przez skórę. Jaki więc ma być najwłaściwszy materiał obuwia i jaka ma być jego forma? Najlepszym materiałem okazała się wyprawiona skóra zwierzęca, jako przewiewna, miękka, ciepła, elastyczna.

Znane skóry, służące do tego celu, są: skóra boksowa gruba, wytrzymała na urazy mechaniczne, trudno przemakająca, ale za to mniej przewiewna; noga w niej bardziej się poci i dlatego bardziej męczy. Skóra boksowa i chromowa pod względem higienicznym nie różnią się od siebie, jedynie juchtowa jest nieco lepsza, gdyż jest miększa przy dobrej przewiewności powietrza. Skóra giemzowa, mniej wytrzymała, łatwiej przemakalna ale przewiewniejsza, mniej męczy nogę; wszystkie obecnie modne skórki jak jaszczurcze, wężowe itd. mają własności podobne do giemzy. Zamsz zupełnie przemaka, ale jest najbardziej przewiewny i miękki. Skóra lakierowana jest mechanicznie mało odporna, przemaka trudniej, lecz jest zupełnie nieprzewiewna, więc i niehigieniczna. Płótno jako materiał na obuwie nadaje się tylko na czas suchy, przemaka bardzo łatwo.



Rycina 1.
Noga w dobrym i złym obuwiu, po lewej stronie dwa typy obuwia dobrego, po prawej złe formy obuwia.

Guma ma duże znaczenie jako dodatkowy środek ochrony przed wilgocią i błotem, jest też używana jako kalosz lub śniegowiec. Ponieważ noga w obuwiu gumowym zupełnie nie może oddychać, przeto użycie tego sposobu obucia jest dopuszczalne tylko na jak najkrótszy czas konieczny. Guma będzie też dobrą jako dodatkowa warstwa podeszwowa, gdyż przez elastyczność zmniejsza wstrząsy przy chodzeniu po twardym podłożu, po brukach; ta sama uwaga dotyczy obcasów gumowych.

Co do formy obuwia będzie ona tym lepsza im bardziej potrafi podtrzymać naturalną budowę stopy, im bardziej pozwoli na swobodę ruchów i zginanie palców, im mniej będzie miała grubych szwów, zszywań i twardych wkładów powodujących otarcie naskórka lub przyczyniających się do utworzenia odcisków. Na rycinie nr 1 widzimy złe i dobre formy obuwia. Na podstawie tego rysunku łatwo zrozumieć, że złe formy muszą doprowadzić do zniekształcenia stopy oraz do powstania dokuczliwych odcisków.

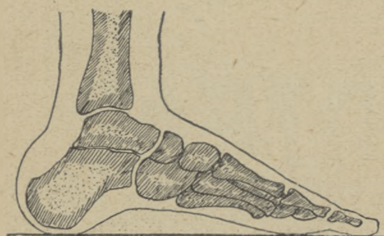
Wielkim błędem kobiet jest stałe noszenie obuwia na wysokich obcasach lub z korkiem wewnątrz obuwia pod piętą. Rycina nr 2 pokazuje stopę dobrze wysklepioną, łuk sklepienia wyrównuje część wstrząsów, równomiernie rozłożonych na palce i piętę. Na rycinie nr 3 widzimy ustawienie stopy na wysokim obcasie: cały ciężar ciała opiera się nie na całej stopie, ale prawie wyłącznie na palcach i na przedniej części stopy, w wyniku czego dochodzi do spłaszczenia poprzecznego sklepienia stopy, a dalej do pogorszenia postawy, szybszego męczenia się nogi, a nawet zeszpecenia nogi przez płaską stopę. Początkowo spłaszczeniu ulega poprzeczne sklepienie stopy, foremna dotąd noga zaczyna wykazywać jak gdyby załamanie podłużnej osi stopy na granicy palców, w dalszym ciągu prowadzi to do ogólnego spłaszczenia stopy i zmanierowania chodu. Na rycinie nr 4 mamy stopę płaską, łuk zniknął, wstrząsy udzielają się twardo całemu szkieletowi. Wyraża się to w końcu niemożliwością chodu długi czas lub przebywania wielkich przestrzeni czy to na obcasach wysokich, czy nawet bez obcasów; w tym ostatnim wypadku wystąpią nawet silne bóle i obrzęki. Kobieta taka jest właściwie jako piechur kaleką.

Również bardzo niewłaściwe są wysokie poza kostkę sięgające buciki sznurowane: sznuruje się je mocno, bo inaczej noga wygląda brzydko i uciska się silnie nogę, hamując tym obieg krwi w skórnych naczyniach obwodowych, powodując zastój żylny, mniej żywe krążenie; wtedy noga ziębnie łatwo, a palce mało ukrwione ulegają w zimie łatwo odmrożeniu. Modne obecnie pantofelki o bardzo małym wykroju na górnej powierzchni stopy uciskają zbyt silnie nogę ponad palcami, noga — jak powiadają złośliwi dowcipnisie — kipi ponad pantofelkiem, a palce mało ukrwione drętwieją boleśnie.

Przy zmianach pór roku, tak wybitnie różnych w naszym klimacie, stosujemy do nich nasze ubranie, a także i obuwie. Obuwie mokre musi być zmieniane natychmiast po powrocie do domu. Wysychanie obuwia na nodze jest bardzo szkodliwe, gdyż odbiera nodze dużo ciepła; naczynia krwionośne w zziębniętej nodze kurczą się dla ochrony przed dalszą utratą ciepła, w wyniku czego noga staje się mniej ukrwiona i czas odpoczynku przedłuża się znacznie.

Najbardziej nadającym się na wiosnę i w lecie do miasta jest obuwie otwarte, mocno wycięte, ze skóry miękkiej, cienkiej, jak np. jasne skórki, giemza, zamsze, lub z materiału płóciennego; lakier nie nadaje się na okres cieplejszy; obuwie musi być przestronne, by powietrza było w nim dużo i by palce nie zachodziły jeden na drugi, tylko swobodnie mogły się poruszać; podeszwa ze skóry nie grubej, może być i z gumy, byleby nie okrywała boków i palców; obcas niski, względnie średni. Na letnisku, na wsi lub nad morzem powinno się nosić sandały lub obuwie najbardziej podobne do sandałów; niech noga odpocznie i wzmocni się. Ze względu na taniość możnaby nosić obuwie płócienne z gumą klejoną po bokach i z przodu, często bowiem myje się nogi, zdejmuje obuwie i zmienia skarpetki, nie dochodzi się więc do zbyt silnego przegrzania nogi i spocenia. Na letnisku w okolicy górzystej konieczne jest obuwie o podeszwie grubszej, silniejszej, o obcasie bardzo niskim, obuwie szerokie w palcach, przylegające do nogi, ale nie uciskające lub ocierające palce czy piętę. Należy zwrócić uwagę na równe ułożenie na nodze pończoch czy skarpetek, ponieważ często na dalszym spacerze skarpetka tworzy fałdy lub zwija się i skutkiem tego ociera nogę.

Obuwie turystyczne u nas możemy podzielić na obuwie tatrzańskie i karpackie. Pierwsze musi być wysokie do kostki; mocne, chroniące nogę od urazów, z bardzo dobrej miękkiej skóry oraz podkute. Karpackie buciki turystyczne mogą być lżejsze (dla ludzi wprawnych wystarczą nawet półbuciki), solidne, o niskim obcasie; przy kupnie obuwia należy zwrócić uwagę na szwy i zeszycia w okolicy zgięcia palców i z tyłu wzdłuż pięty, czy nie są w tym miejscu twarde i czy nie będą ocierać nogi. Męczarnią jest dla turysty dojście do schroniska z poranionymi nogami i wkładanie nazajutrz tego samego raniącego obuwia z myślą o dalszych katuszach.



Ryc. 2. Noga o sklepieniu normalnym.



Ryc. 3. Noga o sklepieniu normalnym, ustawiona na wysokim obcasie.



Ryc. 4. Noga płaska.



Bogata kolekcja pantofelków, ale nie kompletna! Brak w niej wygodnego obuwia na słupku lub zupełnie płaskim obcasie, które pozwala dużo chodzić bez zbytniego przemęczenia nóg. RKO Radio.

Przy gimnastyce, ćwiczeniach lekkoatletycznych, a także i tenisie najlepiej używać obuwia płóciennego z podeszwą sznurkową, grubą, miękką i elastyczną skórzaną lub nawet gumową „gomme crepe".

Na plaży nie zaleca się ciągłego noszenia gumowych pantofelków: gdy po kąpieli woda zatrzymuje się w nich lub gdy w upalne dni noga w nich się poci, skóra w pantoflu gumowym znajduje się w atmosferze gorącej, parnej i ulegnie zmacerowaniu. Drobne urazy powodują wtedy duże ubytki skóry, gojące się trudno.

Bardzo dobrą rzeczą jest noszenie wkładek w obuwiu, szczególnie dla ludzi dużo chodzących po twardych brukach lub stojących na mało elastycznych podłogach. Wkładki bywają korkowe, z włosienia i z trawy morskiej; uginają się one elastycznie pod podeszwą, skutkiem czego nogi mniej się męczą.

Warunkiem długiego, dobrego utrzymania obuwia jest przede wszystkim natychmiastowe po zdjęciu włożenie go na prawidło i wytarcie z błota czy kurzu. Obuwie należy przechowywać w suchym, dobrze przewietrzanym i ciepłym miejscu. Wkładać powinno się obuwie jedynie ogrzane, gdyż zimne obuwie wymaga zużycia dużej ilości ciepła; przy niedostatecznym ukrwieniu nogi, zwłaszcza u osób anemicznych, noga traci dużo ciepła i szybko marznie; u dzieci jest to specjalnie łatwe, gdyż stosunek małej nogi do wielkości obuwia jest u dziecka znacznie gorszy niż u dorosłego.

Przy czyszczeniu obuwia nie należy stosować zbytniej oszczędności, tylko używać pasty odpowiednio dobranej do skóry obuwia. Rozumie się, że skóra musi wyschnąć zanim zostanie pokryta pastą.

Musimy pamiętać o tym, że na stopie mamy dużą bardzo ilość gruczołów potnych, większą nawet niż na innych częściach skóry. Z tego powodu częsta zmiana pończoch czy skarpetek jest konieczna; nigdy nie trzeba pozostawiać mokrych czy wilgotnych pończoch na nodze i codziennie należy zmywać nogi z brudu i kurzu ciepłą wodą. Nogi, które pocą się łatwo, dobrze jest po obmyciu wodą ciepłą zmywać zimną wodą, gdyż hartuje to i wzmacnia skórę. Nacieranie częste spirytusem czy tak zwaną wódką francuską wysusza skórę i prowadzi do pękania jej, należy więc wtedy posmarować maścią tłustą. Przy upartym poceniu się nóg można poza tym używać pudru salicylowego. Nagniotków w pierwszym rzędzie powinno się unikać przez noszenie wygodnego, bez twardych zszywań obuwia; usuwanie nagniotków uskutecznia się za pomocą maści i plastrów, głównie salicylowych, nie przez wycinanie przyborami wątpliwej czystości na niemytej nodze.

Paniom domu, ich rodzinom oraz wszystkim, pracującym nad podnoszeniem poziomu naszych gospodarstw — podstawy zdrowia i siły narodu —

składa życzenia świąteczne

Redakcja „PANI DOMU“

Wystawa gospodarstwa domowego w Paryżu

Pod koniec stycznia rozgościł się na dwa tygodnie w Grand Palais XV „Salon des Arts Ménagers". Jest to wraz z jesiennym Concours Lepine coroczna manifestacja zainteresowania się całego społeczeństwa domem i związaną z nim we wszystkich dziedzinach wytwórczością.

Wystawę otwierał minister oświaty p. Jean Zay wraz z małżonką, w gronie wielu wybitnych i znanych osobistości ze świata politycznego i ekonomicznego. A w dwa dni później pan minister przemawiał na temat wystawy przez radio, podkreślając doniosłość takiego pokazu nietylko dla życia ekonomicznego, lecz bardziej jeszcze dla życia rodzinnego. „Cała wystawa to wysiłek, by żmudną i uciążliwą pracę domową uczynić łatwiejszą i przyjemniejszą, a w wysiłku tym widać wiele miłości dla pracy domowej" — oto słowa p. J. Zay.

Nic dziwnego, że w takiej atmosferze wystawa jest ewenementem. Pisze się o niej codziennie we wszystkich dziennikach, mówi przez radio wyświetla zdjęcia w dodatkach kinowych, a nawet dowcipkuje w rewiach. To też nieprzeliczone tłumy odwiedzają wystawę, oglądając ją z zainteresowaniem i dużą znajomością rzeczy. Mniej więcej 50% zwiedzających to mężczyźni, co chlubnie świadczy o zaiteresowaniu się panów Francuzów sprawami domu.

Jako ogólne wrażenie uderza ogromnie szybkie „zdemokratyzowanie" nowoczesnego i racjonalnego wyekwipowania technicznego gospodarstwa. Zdobycze doświadczeń amerykańskich, tak stosunkowo niedawno przeniesione na teren europejski i do niedawna dostępne jedynie dla ludzi zamożnych — dziś już przyjęły się ogólnie i udostępniły dla dużo szerszych warstw. Nastąpiło to nietylko dzięki niewygórowanym cenom, ale może jeszcze bardziej wskutek corocznych pokazów i ich roli propagatorskiej.

Poza drobnymi nowymi przyrządami, ułatwiającymi pracę domową, rewelacji brak. Natomiast uderza wykwint i piękne formy przy wykończaniu narzędzi i sprzętów. Już nietylko bierze się pod uwagę dogodność, ale i estetykę przedmiotów w kuchni. Bardzo to ważny czynnik dla uprzyjemnienia pracy, a tym samym podniesienia jej wydajności.

Z nowych pomysłów należy podkreślić wtargnięcie gumy jako materiału do wyrobu sprzętów domowych. Kilka wielkich wytwórni pneumatyków wystawiło materace gumowe, niezwykle elastyczne i miękkie; nie wiem tylko czy ze względu na swą nieprzepuszczalność okazałyby się dość higieniczne w użyciu. Niezwykle pomysłowym był też pokój dziecinny, jeśli tak można powiedzieć, cały z gumy: wysokie okładziny na ścianach, drzwi, meble, naczynia, zabawki — wszystko z mniej lub bardziej twardej gumy. Takie urządzenie daje całkowite bezpieczeństwo dziecku pozostawionemu zupełnie samotnie.

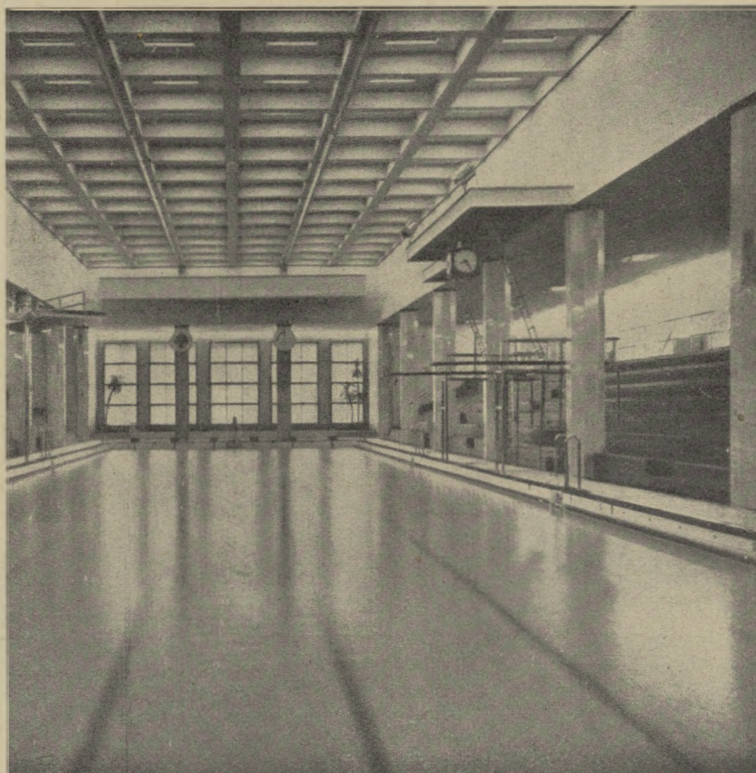
Jednym może z najbardziej doniosłych wynalazków było demonstrowanie budowy ścian wchłaniających wszelkie dźwięki z zewnątrz, dzięki czemu mieszkania na najhałaśliwszych ulicach mogłyby być odizolowane od wszelkiego zgiełku. Meble szklane, oświetlenie coraz bardziej wyrafinowane i pomysłowe, oto oryginalności.

Wystawa posiada bardzo bogaty dział spożywczy — regionalny. Możność spożywania różnych „próbek" jest nielada atrakcją. I mimo że to kosztowanie nie jest bezpłatne, na zeszłorocznej wystawie wypito 85.000 porcji wina i spożyto 5 ton sera!

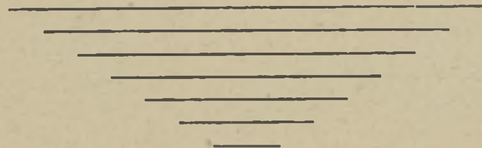
Bardzo ciekawym i jedynym w swoim rodzaju zakątkiem wystawy jest retrospektywny przegląd wnętrz stylowych, urządzony przez Syndykat sprzedawców dzieł sztuki i obrazów. 10 komnat urządzonych prześlicznie, w najdrobniejszych szczegółach autentycznymi sprzętami i drobiazgami, to pokaz i szkoła dla wyrobienia gustu i obudzenia wśród najszerszych warstw zamiłowania do prawdziwie pięknego wnętrza.

W samym układzie i założeniu wystawy nie widać jakiejś myśli przewodniej; również brak zupełnie strony naukowej czy nauczania w dziedzinie gospodarstwa domowego, będącego hasłem wystawy. Właściwie to wielkie targi, a mimo tego charakteru mówi się ciągle i podkreśla, że jest to wielka manifestacja życia rodzinnego. Tak doskonale bowiem rozumieją nawet wytwórcy i kupcy, że wszelkie ulepszenia samej choćby techniki pracy w gospodarstwie domowym stanowią w wyniku korzyść dla całej rodziny.

Irena Szumlakowska



Główny basen sportowy w Pałacu Sportowym w Sztokholmie. Na str. 153 ilustracja tego właśnie gmachu i jednego z natrysków.



Sława Narzymska

Kryte pływalnie

Czyż może być większa przyjemność latem jak kąpiel w nagrzanym promieniami słonecznymi jeziorze! Ciało znużone upałem z rozkoszą zanurza się w chłodne, czyste tonie; mięśnie prężą się orzeźwione, a serce bije silnie, rytmicznie.

Zdolność pływania nie jest nam wrodzona, musimy ją zdobywać pracą i nauką, a ponieważ w naszym klimacie lato trwa zaledwie parę miesięcy i nie możemy kąpać się i pływać w jeziorach, rzekach lub morzu w ciągu całego roku, przyszła nam z pomocą cywilizacja przez budowanie krytych pływalni. Uważamy je w dzisiejszej dobie za najpotrzebniejsze ośrodki higieniczno-sportowe, zastępujące do pewnego stopnia kąpiele naturalne na otwartym powietrzu, ponieważ baseny sztuczne mają wodę o temperaturze zbliżonej do ciepłoty naszych jezior w porze letniej. Wprawdzie nie osiągamy w tym wypadku wszystkich zdrowotnych korzyści, jakie dają niezawodnie promienie słoneczne w połączeniu z czystym powietrzem tym niemniej pływalnie kryte są prawdziwym dobrodziejstwem dla mieszkańców wielkich miast, którzy — znużeni nerwowym trybem życia — czerpać z nich mogą nową siłę i nowy zasób energii do wykonywania codziennej pracy, a co najważniejsze leczyć skołatane nerwy natryskami, naprzemian zimnymi i ciepłymi oraz pływaniem w basenie.

Uznaną markę mają zagranicą sportowe placówki w Szwecji. W centralnym punkcie Sztokholmu znajduje się tzw. „Sportpalatset" czyli Pałac Sportów, wielopiętrowy budynek urządzony z dużym komfortem. Prawdziwe to królestwo kultury fizycznej, gdzie tysiące obywatelek i obywateli Sztokholmu hartuje się i wychowuje fizycznie. Na dolnych piętrach umieszczone są pływalnie. Prócz głównego basenu sportowego, który ma najwięcej zwolenników zwłaszcza wśród młodzieży, znajdują się baseny oddzielne dla kobiet i oddzielne dla mężczyzn oraz basen odpowiednio urządzony dla dzieci. Główny i najbardziej imponujący basen sportowy mieści się w ogromnej hali, wykładanej marmurem. Sam basen posiada 50 metrów długości i 12 szerokości; głębokość jego wynosi od 1 — 4 metrów, a pojemność półtora miliona litrów. Kolor wody jest zielonkawy o przezroczystości szmaragdu, a czystość jej jest niezaprzeczalna, ponieważ w przeciągu 12 godzin cała zawartość basenu przechodzi przez filtry oczyszczające.

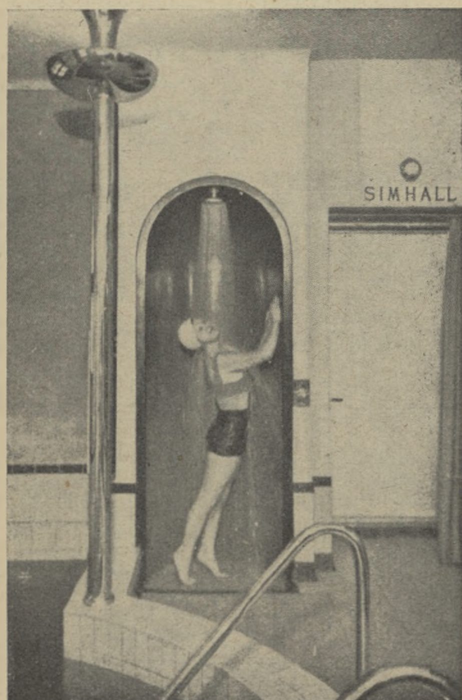
W godzinach porannych w basenie głównym odbywają się ćwiczenia w pływaniu drużyn sportowych, a począwszy od godziny 11-ej baseny zaludniają się już ludnością prywatną. Wskutek znacznej liczby kąpiących się gwar panuje tu ogromny, a choć nastrój jest nadzwyczaj swobodny, jednak nacechowany wyjątkową kulturą. Z wysokich trampolin jedna po drugiej przecinają powietrze w precyzyjnie wykonanych skokach zgrabne sylwetki męskie lub kobiece i giną pod wodą prawie bezszelestnie, by znowu za chwilę wyłonić się na powierzchnię wody. Przypatrując się pływakom i ich wyczynom pływackim spostrzegamy, że nie ma prawie ludzi niskiego wzrostu, że wszyscy są dobrze zbudowani, wysocy i dobrze rozrośnięci. Nic w tym dziwnego, przecież Szwecja jest ojczyzną gimnastyki, uprawianej co dzień przez szerokie warstwy od kilku pokoleń.

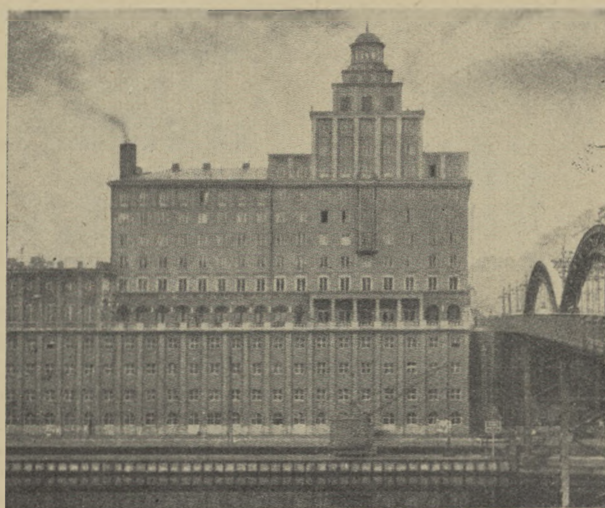
Światło, sączące się w dzień ze szklanych sufitów i szerokich okien, a w porze wieczornej z dyskretnie umieszczonych instalacji elektrycznych, oraz estetyczne, wykwintne urządzenie wnętrz wprowadzają miły nastrój; dużo tu rzeźb, marmurów, palm, kwiatów;

wygodne meble w salonach wypoczynkowych; na stolikach czasopisma krajowe i zagraniczne. Osób zainteresowanych sportem pływackim jest sporo, nie tylko w samym basenie lecz również na trybunach okalających basen. Wejście do pływalni prowadzi przez sale natryskowe, z których korzystać musi każda osoba udająca się do basenu. Natrysków jest około stu.

Do pływalni przylegają sale gimnastyczne z wszelkiego rodzaju sprzętem sportowym. Zadziwia nas ogromne bogactwo najbardziej nowoczesnych urządzeń sportowych; naprzykład w salach przylegających do basenu mieści się basen do treningów wioślarskich, dalej sale treningowe bokserskie, dwa ringi bokserskie oraz jeden zapaśniczy, sale do uprawiania gier sportowych, kilka sal gimnastycznych.

W Polsce rozwój kultury fizycznej datuje się od niedawna i dlatego też nie posiadamy tak idealnych urządzeń sportowych, dostępnych dla szerokich mas jak zagranica. Ale ostatnio i u nas dają się zauważyć ogromne postępy. Posiadamy już pewną ilość krytych basenów, urzeczywistniających dewizę „przez sport pływacki do zdrowia". Co do urządzeń i ilości krytych pływalni na pierwszym miejscu stoi Warszawa ze swoimi 6-ciu krytymi pływalniami, z których największa i najbardziej nowoczesna jest w Y. M. C. A. Poza tym kryte pływalnie posiadają: Kielce, Kraków, Lwów, Łódź, Katowice; Gdynia i kilka innych miast ma pływalnie w budowie. Kto z nas ma możność uprawiania sportu pływackiego, choćby narazie w pływalni, niech stara się z niego korzystać jak najczęściej; zahartuje tym ciało i odświeży system nerwowy i mięśniowy, a tym samym nabierze sił i zdrowia.





Wanda Dobrzańska

Zdobienie okien i balkonów

Sezon „balkonowy" rozpoczyna się dopiero w połowie maja, kiedy uwolnione z pod grozy przymrozków, jakimi straszą nas przypadający w tym okresie „św. ogrodnicy" (Pankracy i Bonifacy), przystępujemy do obsadzania skrzynek balkonowych i okiennych oraz do wynoszenia na dwór roślin doniczkowych.

Przed nadejściem tej niedalekiej już chwili trzeba jednak poczynić wszystkie niezbędne przygotowania, a więc: doprowadzić do stanu używalności i estetyki (odlakierować) skrzynki używane; zaopatrzyć się w nowe, o ile takich nie posiadamy; postarać się o odpowiednią ziemię do ich napełnienia; opracować plan obsadzenia balkonu zgodnie z upodobaniami, warunkami i budżetem; wreszcie zabezpieczyć sobie sadzonki, zamawiając je i zadatkując w godnym zaufania ogrodzie handlowym.

Stare skrzynie, o powierzchni zniszczonej zazwyczaj wpływami atmosferycznymi, trzeba wyszorować, wysuszyć i odlakierować. Nowe skrzynie muszą też być z zewnątrz lakierowane, a to zarówno ze względów estetycznych jak i konserwacyjnych. Ogólnie „uznanym" kolorem jest kolor szarego kamienia.

Przeciętny rozmiar skrzyni balkonowej to 20 cm szerokości i tyleż wysokości. Grubość desek nie większa jak 3 cm. Całość powinna składać się z poszczególnych skrzynek długości 1 m, co ułatwia ich przenoszenie i przechowywanie. Do dna skrzyni, od strony zewnętrznej, przymocowuje się poprzeczne listewki drewniane. Izolowanie skrzynek od podłoża umożliwia odpływ wody przy polewaniu i zabezpiecza drzewo przed butwieniem, a ziemię przed zakwaszeniem.

W dnie skrzyni trzeba zrobić świderkiem niewielkie otworki, dając je w dwa rzędy, mijanego, co usprawnia odpływ wody przy polewaniu.

Tak przygotowane skrzynie ustawiamy na balkonie i przystępujemy do napełniania ich ziemią. Pierwszą czynnością będzie ułożenie, bezpośrednio na dnie skrzyni, drenu ze skorup i węgla drzewnego. Na dren idzie warstwa ziemi; pomiędzy powierzchnią ziemi a brzegiem skrzyni, po ugnieceniu ziemi powinno zostać 2 do 3 cm wolnego miejsca niezbędnego przy polewaniu.

Jakość ziemi jest zawsze odpowiedzialna za wegetację roślin, nigdy może jednak w takim stopniu jak przy hodowli roślin balkonowych, których obfite nagromadzenie na stosunkowo niewielkiej przestrzeni wymaga intensywnych pożywek. Ziemia powinna być świeża niewykorzystana, najlepiej inspektowa; jakość jej gwarantuje jedynie nabywanie od sprzedawców godnych zaufania.

Ważną rzeczą jest odpowiednie umocowanie skrzyń na parapetach okiennych i balkonowych. Można to wykonać w sposób dwojaki: przy szerokich parapetach kamiennych wystarczy podłożenie pod skrzynie od strony zewnętrznej (w równomiernych odstępach) klinów drewnianych, przez co osiągniemy lekkie pochylenie na wewnątrz, zabezpieczając w ten sposób skrzynki przed osunięciem; tam gdzie parapety są wąskie, „nieustawne", nie można obejść się bez wmurowania łap żelaznych, które równocześnie służą do rozszerzenia powierzchni mającej pomieścić skrzynki, jak i do ich zabezpieczenia.

Poza skrzynkami, które przeznaczamy do kwiatowej dekoracji górnej części obudowania balkonu, trzeba jeszcze pomyśleć o odpowiednich naczyniach do pnączy. Pnącze trwałe hoduje się w dużych donicach lub wiadrach drewnianych. Dla jednorocznych wystarczą skrzynki o normalnych rozmiarach. Zarówno jedne jak i drugie muszą być podbite poprzeczkami drewnianymi, aby nie stały bezpośrednio na podłodze.

Spotykamy i takie balkony, które wykluczają pomieszczenie odpowiedniej wielkości skrzynek. Obrzeżone wąskim ażurowo zbudowanym korytkiem żelaznym, dopuszczają jedynie dekorację doniczkową.

W wyżej wspomnianym wypadku należy liczyć się z tym, że niewielka ilość ziemi w doniczce musi być zabezpieczona przed nadmiernym działaniem żaru słonecznego jak też i przed wiatrem, wywracającym doniczki i niszczącym rośliny. Przeciwdziałamy temu spustoszeniu przez wypełnienie wolnej przestrzeni pomiędzy doniczkami szczelną warstwą mchu, który stanie się rezerwatem niezbędnej, stałej wilgotności i bezpiecznym łożyskiem dla wywrotnych doniczek.

Dobór roślin dekoracyjnych i ich pielęgnację omówimy w następnym zeszycie.



Gdy już za ciepło na palto — wygodnie jest idąc do miasta narzucić lekkie okrycie z cienkiej wełny tkanej w „rogóżkę". Suknia, kapelusz, rękawiczki i torebka muszą być wówczas w całkowitej zgodzie z kolorem szkockiej kraty. Warner Bros.

O projekty wnętrz mieszkalnych na Wystawę Nowojorską

Wśród prac podjętych przez Polski Komisariat Wystawy interesujący jest konkurs z działu zdobnictwa na rozwiązanie wnętrz następujących 6 pokoi mieszkalnych: 1) grupa przedmiotów do reprezentacyjnego gabinetu dla Posła R. P. zagranicą, 2) grupa przedmiotów do jadalni, będącej zarazem pokojem mieszkalnym, 3) grupa przedmiotów do sypialni, będącej zarazem pokojem mieszkalnym dla jednej lub dwóch osób, 4) grupa przedmiotów do pokoju dla dziecka w wieku około 5-ciu lat, 5) grupa przedmiotów do pokoju mieszkalnego dla osoby samotnej, 6) grupa przedmiotów do hallu używanego jako bawialnia, biblioteka lub tp.

W tym konkursie przyznano za każdą z 6-ciu grup wnętrz dwie nagrody, a mianowicie: I w wysokości 600.— zł. i II-gą w wysokości 400.— zł. Termin oddania prac konkursowych mija 9 maja 1938 r. Konkurs jest powszechny, aby umożliwić w nim udział każdemu, bez względu na kwalifikacje techniczne. Objaśnienia i załączniki otrzymać można w centrali i oddziałach Stow. Architektów R.P. oraz w biurach Komisariatu Generalnego Wystawy w Poznaniu Focha 18 i w Warszawie, Nowy Świat 72, Izba Polsko-Amerykańska. Można zgłaszać prace odnoszące się do jednego lub więcej wnętrz mieszkalnych, a także dopuszczalne jest przesyłanie kilku rozwiązań tego samego wnętrza mieszkalnego.

Ze względu na wysoki poziom konkurencji 62 państw na wystawie Nowojorskiej oraz wobec roli jaki pawilon Polski odgrywać będzie w stosunku do 5-cio milionowej Polonii Amerykańskiej, Komisariat Generalny gorąco apeluje do jak najszerszych kół o udział w konkursie, by żadna myśl wartościowa ani żaden pomysł estetyczny nie przepadł w trudnym dziele organizacji pawilonu polskiego.



Szkocka krata i krótkie bolerka to ulubione motywy nadchodzącego sezonu wiosennego. Olivia de Havilland, Warner Bros.

Pożyteczne wydawnictwo

Zofia Czerny: Żywienie zbiorowe. Część I — Żywienie młodzieży na koloniach. Wydawnictwo Instytutu Gospodarstwa Domowego. Tom V. Warszawa 1937, str. 131. Cena zł. 2.—

Nad wyraz pocieszającym objawem dla naszych stosunków zdrowotnych, a przede wszystkim dla może najbardziej upośledzonego działu, jaki przedstawia racjonalne żywienie ogółu, jest kilka nowych, poważnych wydawnictw z tego zakresu. Mamy więc już „Teorię przyrządzania potraw" zasłużonych pionierek Z. Czerny i M. Strasburger, mamy tychże autorek małą ale cenną pracę „Dostosowanie sposobu racjonalnego żywienia do budżetu rodziny", dra J. Węgierki „Najważniejsze zasady leczenia dietetycznego", szereg tablic pomocniczych do nauki gospodarstwa domowego, słowem pokaźny aparat, do którego obsługi potrzeba kilku tysięcy nauczycielek dla wprowadzenia w życie koniecznej reformy żywienia całego społeczeństwa w naszym kraju.

Potrzebę istnienia podręcznika, o którym mowa, ocenić może przede wszystkim osoba, która kierowała już kiedykolwiek w życiu działem żywienia dzieci na kolonii i poświęcała nieraz długie godziny nocne na przeróżne obliczenia, pozostające w związku z higienicznym sposobem żywienia, rozkładem zapasów na poszczególne dni tygodnia i na cały okres pobytu dzieci na kolonii. Dzięki „Żywieniu zbiorowemu" odpadnie kierownikowi czy kierowniczce niemal zupełnie ów balast rachunkowy, gdyż przemyślała go i podała w stanie gotowym autorka.

W wiadomościach wstępnych pomieszczono szereg praktycznych uwag, dotyczących wczesnego przygotowania wszystkiego, co związane jest z wzorowym sposobem żywienia młodzieży zarówno w odniesieniu do samych artykułów żywności, ich zakupu jak i magazynowania pewnych zapasów. W części tej znajdujemy cenne uwagi o zastępowaniu pewnych produktów przez pokrewne im pod względem składu chemicznego, przy czym autorka podaje 9 takich grup, w obrębie których można czynić wybór pomiędzy poszczególnymi produktami, z wyłączeniem mleka nie dającego się niczym zastąpić. Słusznie występuje autorka przeciwko używaniu niektórych półproduktów i pewnych gotowych dodatków (np proszków do pieczenia), które są bądź mniej wartościowe, bądź ze stanowiska dzisiejszej nauki wpływają na rozkład witaminów.

Wyczerpująco potraktowano sprawę przyrządzania potraw z jarzyn i owoców, mąki, nabiału i mięsa, wskazując na każdym kroku na błędy, których dopuszczają się gospodynie ze szkodą dla osób żywionych przez nie. Wskazano m. i. sposób zużycia kożucha mlecznego, kości, podano prawidłowy sposób gotowania kasz i mleka, podano wskazówki, jak przyrządzać przeróżne potrawy z najmniejszą stratą ich cennych składników odżywczych, a więc jak się przyrządza surówki, gotuje jarzyny w parze i w wodzie; podano sposób uchronienia się przed skutkami spożywania zbyt młodych i już kiełkujących ziemniaków,

omówiono sprawę oczyszczania owoców surowych, sporządzania z nich przetworów i podano całe dziesiątki innych cennych uwag, dotyczących nabiału, tłuszczów, jaj itd, itd. Bardzo ważne wskazówki znajdują się w rozdziale zatytułowanym „Uwagi ogólne", gdzie autorka występuje przeciwko odgrzewaniu potraw, omawia kwestię grymasów dzieci, przy czym okazuje głębszą znajomość psychiki ich. W informacjach praktycznych znajdujemy uwagi o praktycznych miarach i wagach stosowanych w kuchni, wreszcie o zastosowaniu dogotowywacza dla poszczególnych potraw.

Treściwe omówienie norm żywienia dzieci poruszył A. Szczygieł (str. 54-60). Resztę książki do stronicy 119 wypełniają jadłospisy tygodniowe i dzienne dla dzieci na koloniach, półkoloniach oraz na koloniach harcerskich z podaniem liczby kalorii przypadających na głowę, nadto zawartość wapnia i żelaza, stosunku białka roślinnego do zwierzęcego, przeciętnych kosztów zakupu produktów oraz ceny poszczególnych posiłków. Nie pominięto również kwestii uzupełniania porcji dziennych przy żywieniu chłopców w wieku od 11 — 17 lat. Całość książki zamykają przepisy przyrządzania mniej znanych a bardzo cennych potraw, podane w proporcjach na 10 osób.

„Żywienie Zbiorowe" powinno się stać obowiązkową lekturą, a równocześnie nieodzownym ekwipunkiem każdego kierownika czy kierowniczki, którzy podjęli się odpowiedzialnego zadania na koloniach lub półkoloniach wakacyjnych.

Bronisław Duchowicz

POGADANKI POLSKIEGO RADIA DLA KOBIET

Piątek 15 kwietnia, godz. 15.30: Szymon Pigwa — Ziemia, po której stąpał Zbawiciel.

Sobota 16 kwietnia, godz 18.10: Transmisja nabożeństwa rezurekcyjnego z Wawelu.

Niedziela 17 kwietnia, godz. 9.00: Transmisja z Rzymu uroczystości kanonizacyjnych bł. Andrzeja Boboli

Wtorek 19 kwietnia, godz. 17: Halina Ważanka — Święte Marie Morza.

Środa 20 kwietnia, godz. 15.00 (Warszawa II): Szkło i porcelana.

Środa 20 kwietnia, godz. 17.50: Mjr Jiruszka — Przygotowanie młodzieży szkolnej do obrony kraju we Włoszech.

Środa 20 kwietnia, godz. 19.35: Prof. Tadeusz Kotarbiński — O czynach nierozważnych.

Czwartek 21 kwietnia, godz. 22.00 (Warszawa II): Dr Mieczysław Sterling — Twórca perspektywy Uccello.

Piątek 22 kwietnia, godz. 17.00: Zofia Fronczkowiakowa — Wśród najmłodszych obywateli.

Niedziela 24 kwietnia, godz. 16.45: Konstanty Jodko-Narkiewicz — Amer, ponury cień Sahary.

Poniedziałek 25 kwietnia, godz. 19.30: Róża Czaplińska — Kiedy ambicja jest dodatnim czynnikiem wychowania.

Środa 27 kwietnia, godz. 15.00 (Warszawa II): Różne gatunki chleba.

Środa 27 kwietnia, godz. 17.50: Kpt. Ilkowski — Przygotowanie młodzieży do obrony kraju w Niemczech.

Środa 27 kwietnia, godz. 19.35: Prof. Tadeusz Kotarbiński — O nadmiarze energii.

Czwartek 28 kwietnia, godz. 22.00 (Warszawa II): Dr Mieczysław Sterling — Sandro Botticelli, poeta-malarz XV wieku.

Piątek 29 kwietnia, godz. 17.00: Henryk Olszewski — Chałupnictwo, jego rola i przyszłość.

Sobota 30 kwietnia, godz. 17.00: Jan Straszewski — Gdy demony grasowały po świecie.

Sezonowe zagadnienia

Przypominamy Paniom artykuły o wartości i przyrządzaniu sezonowych warzyw i owoców:

Wskazówki racjonalnego przyrządzania warzyw — mgr M. Morzkowska, nr 6, 1932.

Kilka uwag o tanich sałatach — M. M., nr 5, 1932

Cebula, czosnek i inne odmiany tego gatunku — Z. Czerny, nr. 11, 1935.

Co wiemy dziś o witaminach, nr 7, 1936

Co jadamy chętnie na wiosnę i dlaczego nr 8, 1937

O pokarmach zielonych i pomarańczowych nr 18, 1937

O pokarmach czerwonych, amarantowych i żółtych nr 19, 1937



Efektowna suknia wieczorowa z jasnego połyskliwego jedwabiu w deseń kwiatowy. Bardzo szeroki pasek, a na szyi kilka rzędów pereł to obecnie najmodniejsze akcesoria. Olivia Havilland. Warner Bros.

TRAN CZY RYBA

(Leczenie czy zapobieganie).

Lata powojenne przyniosły znaczne rozpowszechnienie tranu jako środka leczniczego, a jego konsumcja wzrosła bardzo poważnie.

Lecz wraz ze zwiększającą się produkcją tranu okazało się, że jego lecznicze zastosowanie — mimo niewątpliwego wzrostu — doznało jednak pewnego zahamowania i nie wykazuje już tak poważnego rozwoju. Konkurentem tranu staje się bowiem do pewnego stopnia ryba, ryba jako pokarm.

Albowiem od czasu, gdy nauka odkryła witaminy i zwróciła uwagę na ich ogromną rolę dla zdrowia ludzkiego, zwyciężył w medycynie kierunek profilaktyczny, a hasło: zapobieganie ważniejsze niż leczenie, przyjęło się powszechnie.

Jest więc już dziś ogólnie zrozumiałe, że wszelkim chorobom, będącym następstwem niedoboru żywnościowego możemy stanowczo zapobiec, przeciwdziałając w porę przez umiejętne i celowe odżywianie. Stosuje się więc już dziś specjalną higienę odżywiania, w której poczesne miejsce z uwagi na wysokie wartości odżywcze zajmuje ryba słodkowodna.

Wprowadzenie ryby do codziennych pokarmów datuje się od chwili, gdy okazało się, że groźną chorobę nerwów beri-beri, bardzo rozpowszechnioną na wschodzie, a występującą po dłuższym wyłącznym żywieniu się ryżem łuszczonym, można uleczyć względnie zapobiec jej, dodając do pokarmu — rybę.

Niemniejsze znaczenie wykazało stosowanie ryby w przypadkach krzywicy, schorzenia polegającego na tak szkodliwym zwapnieniu kości u dzieci, a poza tym i wielu innych. To też świadomość o odżywczej i zapobiegawczej wartości pokarmu rybnego rozpowszechnia się coraz bardziej, a w codziennym menu znajdują ryby coraz większe zastosowanie.

Nowość dla Pań Domu!

Na jednym z ostatnich zebrań propagandowych dla Pań Domu we Lwowie wygłosiła znana propagatorka nowoczesnych form gospodarstwa domowego p. Maria Viertlowa ciekawą prelekcję na temat wprowadzonych niedawno do handlu opłatków biszkoptowych, które w następujący sposób przedstawiła:

Za chwilę będą Panie miały sposobność przekonać się naocznie, jak ten wspaniały tort biszkoptowy, który Panie wkrótce pokosztują, w mgnieniu oka powstaje. Zasadniczą częścią tego tortu są tzw. „Opłatki biszkoptowe" produkowane przez firmę Branka, które istnieją w Polsce od krótkiego zaledwie czasu, a już zyskały sobie rzesze zwolenniczek. Nic w tym dziwnego. Tort przyrządzony z opłatków biszkoptowych nie tylko jest smaczny, lekki i wspaniale się prezentuje, ale — co najważniejsze — *musi* się udać. Nawet najmłodsza mężatka, oczekująca z biciem serca po raz pierwszy gości, może ich z dużą pewnością siebie poczęstować prawdziwym tortem biszkoptowym, który przecież normalnie udaje się tylko bardzo wytrawnej gospodyni.

Raz jeszcze proszę za tym pokosztować, przypatrzyć się, jak taki tort powstaje i zapamiętać: OPŁATKI BISZKOPTOWE *produkowane* przez firmę BRANKA *pozwalają na łatwe i szybkie wykonanie wyśmienitego tortu, który stanowi ozdobę każdego stołu.*

VII ZJAZD DELEGATEK
ODDZIAŁÓW ZWIĄZKU PAŃ DOMU
W ŁODZI, 23–26.III.

Uroczyste otwarcie Zjazdu w sali Rady Miejskiej miasta Łodzi poprzedziła Msza Św. celebrowana przez Jego Eminencję Ks. Biskupa Sufragana Tomczaka w kościele Św. Krzyża.

Zjazd otworzyła przewodnicząca Zarządu Głównego p. Iza Mandukowa, witając przedstawicieli rządu, samorządu, szkolnictwa, delegatki Oddziałów oraz licznie zebranych gości, po czym pod batutą p. Marii Majewskiej chór uczenic Liceum Gospodarstwa Domowego odśpiewał „Pieśń o domu". Audytorium wysłuchało jej stojąc.

Do prac Zjazdowych powołano prezydium, sekretariat i komisje formalne.

PREZYDIUM ZJAZDU: Maria Chmieleńska, Warszawa; Zofia Iwaszkiewiczowa, Wilno; Zofia Jacewiczowa, Kraków; Antonina Klesowa, Łódź; Halina Lutostańska, Warszawa; Iza Mandukowa, Warszawa; Stefania Mogilnicka, Łódź; Karolina Skalska, Łódź; Janina Szefferowa, Katowice; Zofia Weiglowa, Lwów.

SEKRETARIAT ZJAZDU: Buttlerowa Elżbieta, Łódź; Furmankowa Janina, Poznań; Kuznowiczowa Henryka, Warszawa; Paliszewska Hanna, Warszawa; Przybylska Helena, Warszawa; Skrzyńska Antonina, Łódź.

KOMISJA WNIOSKÓW: Zofia Brykalska, Częstochowa; Helena Grucowa, Lwów; Olga Korowiczowa, Lwów; Janina Świechowska, Radom.

KOMISJA WYBORCZA: Halina Chrząszczewska, Włocławek; Wanda Cienciałowa, Gdynia; Jakubowska Janina, Wilno; Helena Skalska, Poznań; Janina Zbyszewska, Kalisz.

KOMISJA PRASOWA: Maria Ankiewiczowa, Warszawa; Elżbieta Kiewnarska, Warszawa; Hanna Brzezińska, Łódź; Maria Cyganowska, Łódź; Janina Jarkiewiczówna, Łódź.

Powitanie Zjazdu

Pierwsza przemówiła wice-przewodnicząca Oddziału Łódzkiego p. Stefania Mogilnicka, która w krótkim, lecz barwnym przemówieniu zobrazowała Łódź jako odrębną jednostkę życia przemysłowego Polski. Łódź liczy 650 tys. mieszkańców. Jest szara, niepowabna, pozbawiona rzeki, uboga w zieleń, do niedawna pozbawiona kanalizacji i wodociągów, o których zainstalowanie zatroszczono się dopiero za polskich czasów. Lecz walory Łodzi są: kult pracy i bujne tętno życia. W Łodzi nie ma ludzi, którzy nie wiedzą, co robić z czasem, bo produkcja przemysłowa Łodzi obsługuje obie półkule świata. „Łodzi można nie kochać, ale ją trzeba szanować!" Tymi słowami p. Mogilnicka zakończyła swe przemówienie, zbierając huczne oklaski całego audytorium.

Z kolei zabrała głos p. Iza Mandukowa i omówiła działalność Związku Pań Domu. Nie jest bynajmniej rzeczą przypadku, że na VII Zjazd Delegatek Oddziałów Z.P.D. wybrano właśnie Łódź jako teren pierwszego kursu pracy świetlicowej, połączonego ze Zjazdem. Łódź jest wielkim ośrodkiem przemysłowym, który właśnie takiej pracy świetlicowej najbardziej potrzebuje.

Wielkie skupienia ludzkie wywołują pewne niebezpieczeństwa. Złe pomieszczenia mieszkalne, złe żywienie, niedostateczne warunki materialne — powodują dużą śmiertelność wśród rodzin robotniczych i wielki spadek ich poziomu moralnego i kulturalnego. Związek Pań Domu rozumie, że przez odpowiednią pracę gospodarczo oświatową w tym środowisku można wpłynąć na polepszenie warunków życia. To też z pośród przeszło 50 Oddziałów Związku, w 17 jest już prowadzona praca świetlicowa. Aby usunąć istniejące niedomagania społeczne, konieczne jest podjęcie na jak najszerszą skalę kursów oświatowo-gospodarskich dla robotnic. I opracowanie tego palącego zagadnienia jest głównym zadaniem obecnego Zjazdu.

W imieniu wojewody p. Hauke-Nowaka przemawiał p. Tymieniecki, podkreślając zasługi prac Związku Pań Domu, mającego na celu podniesienie wzwyż rodziny polskiej. W imieniu prezydenta miasta p. Godlewskiego o powadze i ogólnopaństwowym znaczeniu poczynań Z.P.D. mówił p. Pączek. W imieniu kupiectwa polskiego zabrał głos prez. Fiedler, zwracając się do pań domu z apelem, aby wierne były hasłu: „Swój — do swego — po swoje!" i zapewniając, że kupiectwo polskie dołoży starań, aby konsumentki jak najtaniej i jak najsumienniej były obsłużone. W dalszym ciągu witali Zjazd: p. Sławińska w imieniu Zarządu Miejskiego; płk-wa Bolesławiczowa — z ramienia Komitetu Społecznego Przysposobienia Kobiet do Obrony Kraju; p. Skocka — ze Związku Kobiet z Wyższym Wykształceniem; dyr. Kniatowa — ze Stow. Służba Obywatelska; p. Lorencowa — w imieniu Zw. Obrończyń Ojczyzny; p. Szwejcerowa z ramienia Związku Ziemianek woj. łódzkiego; p. Gayowa — z Rodziny Wojskowej; prok. Szmit — z Białego Krzyża; p. Dzięgłowa — w imieniu Koła Pań Katolickich oraz inż. Goebel — z ramienia Tow. Przyjaciół Łodzi. Wszyscy mówcy w gorących słowach dawali wyraz uznania dla prac Związku Pań Domu, życząc mu pomyślnych i owocnych obrad w czasie tegorocznego Zjazdu.

Po powitaniach przewodnicząca Związku p. Iza Mandukowa podziękowała wszystkim, którzy swą obecnością i słowem przyczynili się do podniesienia uroczystego nastroju i powagi Zjazdu Z.P.D. i podała do wiadomości obecnych, że Prezydium tradycyjnym zwyczajem wysyła depeszę hołdowniczą do Pani Prezydentowej Marii Mościckiej — pierwszej pani domu w Polsce, oraz do p. posłanki Prystorowej z podziękowaniem za życzliwość dla Z. P. D.

Otwarcie Zjazdu zakończył referat dyrektorki Liceum Gospodarstwa Domowego w Łodzi p. Józefy Puternickiej

p.t. *„Znaczenie zagadnień gospodarstwa domowego dla gospodarki państwowej"*.

Prelegentka zaznaczyła na wstępie, że brak źródeł naukowych i statystycznych do opracowania tematu, a z drugiej strony przygotowanie gospodarcze osób zebranych pozwala na ogólne tylko zarysowanie poruszanego zagadnienia. Rola kobiety jako matki i żony posiada w społeczeństwie olbrzymie znaczenie organizacyjne, ekonomiczne i moralne. Polska — według danych Głównego Urzędu



Otwarcie VII Zjazdu Delegatek Z. P. D. w Sali Rady Miejskiej w Łodzi.

Statystycznego z 1931 r. — posiada 6,400,000 gospodarstw domowych. W 1931 r. koszt utrzymania tych gospodarstw wyniósł 8½ miliarda złotych. To wiemy. Nie wiemy jednak, ile polskie społeczeństwo posiada pań domu; bo Główny Urząd Statystyczny projektu Związku Pań Domu z 1930 r. o wprowadzenie do spisu ludności tytułu zawodowego „gospodyni domu" — nie przyjął; ilość gospodarstw zarejestrowanych nie decyduje o ilości pań domu, bo ileż gospodarstw domowych łączy pod jednym dachem kilka rodzinnych zespołów?

Dawniej dom rodzinny był warsztatem przetwórczym. Produkowano tyle, ile spożywano. Dziś z biegiem społecznych przemian dom rodzinny przestał istnieć jako warsztat wytwórczy, a stał się wyłącznie ośrodkiem spożycia. Obrona zdrowia rodziny, sprawa żywienia, czystości i higieny, umiejętność racjonalnej gospodarki posiadanym groszem — oto zadania, które stoją przed każdą kobietą. Talent gospodarności rzadko bywa wrodzony. Kobietom potrzeba wiedzy gospodarczej. I dlatego pierwszym posunięciem w kierunku uzdrowienia obecnych bolączek społecznych jest rozbudowa szkolnictwa zawodowo-gospodarskiego, zracjonalizowanie pracy domowej, zreorganizowanie z górą 6 milionów polskich gospodarstw domowych, uświadomienie gospodarskie szerokich mas i wreszcie rozbudowa polskiego przemysłu przetwórczego środków spożywczych.

Potrzebą chwili staje się reforma żywienia narodowego i w tym celu powołana będzie do życia specjalna instytucja dla spraw żywienia. Dotychczasowe zepchnięcie spraw gospodarstwa domowego na plan dalszy nie pozwoliło tej dziedzinie na równomierny rozwój z innymi dziedzinami naszego rozrastającego się życia społeczno-państwowego. Dziś ten błąd dostrzeżono, ponieważ stan gospodarstwa rodzinnego staje się powoli współczynnikiem o doniosłości politycznej. Ten bowiem naród na wypadek wojny przetrwa i zwycięży, którego żołnierz będzie miał najmniej fizycznych i organicznych uszkodzeń i którego kraj będzie mógł rozwiązać zagadnienie aprowizacji na drodze samowystarczalności.

Na tym zakończono program otwarcia. Sekretarzowały panie: H. Kuznowiczowa i A. Skrzyńska.

Formalne Obrady Delegatek Oddziałów Z.P.D.

odbyły się pierwszego dnia Zjazdu 23 marca po poł. w Sali Rady Miejskiej w Łodzi według z góry ustalonego porządku przy udziale 75 delegatek (posiadających prawo do 101 głosów) z 38 Oddziałów. 15 Oddziałów nie brało udziału w Zjeździe.

Obradom przewodniczyła p. Zofia Jacewiczowa; sekretarzowały: p. H. Kuznowiczowa i p. H. Przybylska.

Na wstępie p. Stanisława Błażejowska ze Lwowa zainteresowała panie sprawą gospodarczego przysposobienia kobiet do obrony kraju i sprecyzowała projekt udziału Z.P.D. w tym przysposobieniu. W związku z powyższym zabrała głos p. Stefania Szoberowa, apelując do Z.P.D. o pomoc materialną dla Instytutu Gospodarstwa Domowego, który podjął ostatnio prace nad zbadaniem wartości odżywczych oraz sposobów przechowywania: ziemniaków, kasz, mięsa, tłuszczy, kiszonek, jarzyn i owoców. To wiąże się ściśle z zagadnieniem aprowizacyjnym na wypadek wojny.

Obrady formalne były poświęcone rozpatrzeniu sprawozdań, budżetu i wniosków oraz wyborom uzupełniającym do władz Związku.

Na wniosek Komisji Rewizyjnej udzielono absolutorium ustępującemu Zarządowi.

Na zakończenie formalnych obrad podano *wynik wyborów do Zarządu Głównego:* na miejsce pań, którym ukończyła się 3-letnia kadencja: Izy Mandukowej i Hanny Paliszewskiej z Warszawy, Zofii Brykalskiej z Częstochowy, Heleny Grucowej ze Lwowa, Zofii Iwaszkiewiczowej z Wilna, Julii Jastrzębskiej z Baranowicz, Heleny Łubińskiej z Radomia, Felicji Słaboszewiczowej z Poznania i Reginy Szaniawskiej ze Skarżyska oraz pań, które ustąpiły: Eleonory Czarnowskiej, Wandy Hummlowej, Marii Kierskiej i Janiny Weissbrodowej z Warszawy oraz Kamilli Nitschowej z Katowic, wybrano do Zarządu Głównego z Warszawy: Zofię Brykalską, Hannę Paliszewską, Felicję Słaboszewiczową i Reginę Szaniawską (ponownie), Henrykę Kuznowiczową i Helenę Przybylską; ze Lwowa— Stanisławę Błażejewską, z Gdyni — Wandę Cienciałową, z Włocławka—Halinę Chrząszczewską, z Poznania — Janinę Furmankową, z Wilna — Zofię Iwaszkiewiczową (ponownie), z Radomia — Kamillę Łagodzińską, z Bydgoszczy — Wandę Neugebauerową, z Katowic — Janinę Szef-

ferową; do *Komisji Rewizyjnej* wybrano: ze Lwowa Marię Bartlową, z Warszawy Anielę Choromańską, ze Lwowa Helenę Grucową, z Sosnowa Halinę Mamelokową, z Łodzi Karolinę Skalską oraz ze Lwowa Zofię Weiglową jako zastępczynię.

Podczas formalnych obrad delegatek goście zjazdowi zwiedzali miasto i szpital wojskowy.

Wieczorem odbył się bankiet w lokalu restauracji „Tivoli", na którym Komitet Zjazdowy podejmował ze szczerą gościnnością wszystkie delegatki i uczestniczki Zjazdu.

II Dzień Zjazdu

Pierwszy kurs świetlicowy w Sali Rady Miejskiej rozpoczął wykład p. Haliny Mamelokowej z Sosnowca p.t.

„Wskazówki co do prowadzenia pracy na przedmieściach robotniczych".

Ochrona pracy, dająca w wyniku zamknięcie dnia roboczego w granicach 8 godzin, spowodowała konieczność stworzenia ludziom warunków korzystnego spędzania pozostałej reszty czasu, tak aby nie polegało ono wyłącznie na bezczynności. Ludzie nie umieją na ogół organizować sobie pracy, a w jeszcze większym stopniu nie umieją wykorzystywać z pożytkiem wolnego czasu.

Jednym z odcinków wolnego czasu, wykorzystanego właściwie — są świetlice. Ten teren Z.P.D. pragnie zużytkować na organizowanie oświaty gospodarskiej dla kobiet z przedmieść. Praca w tych ośrodkach nie opiera się dotychczas na żadnych podstawach naukowych — ani nie posiłkuje się ustalonymi metodami, ponieważ metod tych dotąd nie ma. Są zaledwie pewne doświadczenia praktyczne, które pozwalają dokształcać się, aby móc uczyć innych. Niemniej akcja świetlicowa musiała być podjęta bez zwłoki, gdyż upominało się o nią samo życie.

Wrodzone talenty gospodarności są taką samą rzadkością jak wszystkie inne. Kobietom potrzeba gospodarskiej wiedzy, bo człowiek musi tak być wychowany i wykształcony, aby mógł dobrze dawać sobie radę we wszelkich warunkach materialnych. Praca oświatowa na terenie świetlic powinna tak być prowadzona, aby słuchaczkom dawała realne korzyści, aby zdawały one sobie sprawę, że nabywają tam wiadomości użyteczne. Dzisiejszy stan utrzymania mieszkań robotniczych jest wysoce niezadowalający, co często wpływa ujemnie na atmosferę w rodzinie.

Zarazem świetlica powinna stać się dla kobiet źródłem odprężenia moralnego i wytchnienia. Powinna budzić w nich potrzebę stworzenia we własnych domach rodzinnych atmosfery i warunków życia codziennego tak miłych, jakie im daje świetlica.

Do rozbudowy pracy świetlicowej przyczyniać się musi państwo drogą odnośnych ustaw i poparcia finansowego; samorząd przez rozbudowę szkół gospodarstwa domowego, dorywczych kursów oświatowo-gospodarskich oraz przez szkolenie wykwalifikowanych świetliczanek. Wreszcie inicjatywa prywatna znajdzie swój wyraz przez zwiększenie punktów świetlicowych, tworzonych przy organizacjach społecznych oraz przez pracę w terenie jednostek do pracy tej przygotowanych. Związek Pań Domu, który od kilku lat prowadzi pracę oświatowo-gospodarską na terenie świetlic, powinien raczej wejść ze swymi zdobyczami do świetlic już istniejących przy innych organizacjach społecznych, aniżeli zakładać własne świetlice.

„Urządzenie i umeblowanie mieszkania jednoizbowego"

omówiła p. Maria Chmieleńska, wykazując zgubny wpływ pomieszczeń obecnych na stan zdrowia polskiego społeczeństwa pracowniczego. Związek Pań Domu, opracowując szereg dezyderatów w sprawie reformy mieszkaniowej, uwzględnił zagadnienie mieszkań najmniejszych i wypowiedział się przeciwko budowie mieszkań w suterenach, tolerując jednak z konieczności budowę mieszkań jednoizbowych. Mieszkania jednoizbowe nie mogą być w przyszłości jedynym rozwiązaniem mieszkań najmniejszych, są tylko prowizorium ze względu na obecne możliwości płatnicze sfer robotniczych.

Projekt Z.P.D. rozwiązania urządzeń mieszkania jednoizbowego na przestrzeni 25 mtr. kwadratowych zwrócił uwagę Towarzystwa Reformy Mieszkaniowej, które zaprosiło Z.P.D. do stałej współpracy.

Obecnie ustalono normę mieszkań najmniejszych na 30 metrów kwadratowych, jak to ma miejsce w domach subsydiowanych przez Zarząd Miejski w Warszawie, uwzględniając takie rozplanowanie, że w razie polepszenia bytu robotnika mieszkania te mogą być złączone, tworząc mieszkania dwuizbowe.

Dom jest terenem życia rodzinnego. Ciasnota i brak elementarnych warunków higienicznych powodują obniżenie poziomu współżycia domowników, fizyczną degenerację ludności, śmiertelność niemowląt (17,7%), rozprzestrzenianie się alkoholizmu i chorób społecznych: krzywicy, gruźlicy, anemii, a także chorób zakaźnych i wenerycznych.

Walka z brudem, modernizacja starych mieszkań i urządzeń, ożywienie ruchu budowlanego w zakresie małych mieszkań 1-2 izbowych — oto drogi, wiodące do uzdrowienia warunków bytu codziennego szerokich rzesz ludzkich. W łączności z referatem p. M. Chmieleńskiej głos zabrała p. S. Szoberowa, przewodnicząca I.G.D., przedstawiając w krótkości prace Instytutu z zakresu zagadnień mieszkaniowych. Instytut Gospodarstwa Domowego od lat dwóch współpracuje z Polską Komisją Higieny Mieszkań przy Lidze Narodów. Na posiedzeniu Ligi w czerwcu r. ub. Instytut przedstawił dwie prace: jedną, przyjętą przez Ligę, z zakresu badań norm powierzchni mieszkaniowych; drugą — nad piecem dla chat wiejskich, który jednym paleniskiem mógłby ogrzać całość wnętrza chaty paroizbowej.

Po referacie uczestniczki kursu zwiedziły urządzenie mieszkania jednoizbowego wzorowni oddziału warszawskiego.

Po przerwie obiadowej w siedzibie Z.P.D. w Łodzi nastąpił dalszy ciąg kursu świetlicowego.

„Pranie w domu robotniczym"

omówiła p. Antonina Włodawczuk z Warszawy, kładąc specjalny nacisk na stronę organizacyjną, higieniczną i ekonomiczną tej nieodzownej w każdym domu rodzinnym czynności.



Widok ogólny Łodzi



Fragment bankietu, którym Komitet Zjazdowy przyjmował delegatki i uczestniczki Zjazdu w salach restauracji „Tivoli" w Łodzi.

Z kolei nastąpił wykład p. Stefanii Szoberowej z Warszawy:

„O utrzymaniu porządku w domu robotniczym".

Prelegentka na wstępie zaznaczyła, że potrzeba czystości, nie jest u ludzi wrodzona jak np. potrzeba snu czy jedzenia, lecz że wytwarza się w psychice stopniowo przez oddziaływania wychowawczo-kulturalne jako korzystne dla człowieka przyzwyczajenia. Świetlice powinny zatem oprzeć kształcenie w czystości na oddziaływaniu wychowawczym, skierowanym do wytworzenia pożądanych przyzwyczajeń. A jeśli zostanie w świetlicy zorganizowany kurs wykładów z zakresu porządków, to objąć nim trzeba nie tylko naukę racjonalnego sprzątania, lecz raczej naukę o ogólnym porządku domowym: o ładzie, tj. porządku w czynnościach, o porządku w rzeczach, tj. ich układzie celowym skierowanym do ułatwiania pracy, o czystości osobistej jako warunku zdrowia. Należy również pouczyć, że ogólny porządek domowy osiąga się w życiu jedynie przez współdziałanie domowników, że w tym zakresie odosobnione wysiłki gospodyni wystarczyć nie mogą. Dalej wyjaśnić należy, że szacunek męża i dzieci oraz ich dobrą wolę do współdziałania zyskać możemy przez autorytet moralny, który dopełnić należy rzetelną umiejętnością gospodarską.

Aby potrzeba czystości weszła w nawyk—potrzebny jest do tego jeszcze przymus moralny, który mógłby znaleźć swój wyraz w powołaniu do życia Inspekcji porządkowej, mieszkaniowej, posiadającej uprawnienia wglądu i kontroli domów rodzinnych.

Zwiedzenie dwóch świetlic przy ul. Senatorskiej 8 i Al. Kościuszki 57 uzupełniło prace teoretyczne drugiego dnia Zjazdu Z.P.D. Tego dnia przewodniczyły: p. Zofia Iwaszkiewiczowa, p. Mogilnicka, sekretarzowały: p. Janina Furmankowa i p. Elżbieta Buttlerowa.

III Dzień Zjazdu

Przedpołudnie wypełnione było zwiedzaniem Zjednoczonych Zakładów Przemysłowych Scheiblera i Grohmana, skąd uczestniczki Zjazdu udały się do Liceum Gospodarstwa Domowego przy ul. Wodnej 40, gdzie spożyto wspólny obiad.

Po przerwie obiadowej dalszy ciąg kursu świetlicowego rozpoczęła p. Halina Mamelokowa wykładem na temat: *„Budżety rodzin robotniczych i ich racjonalizacja".*

Zaznajomienie się z budżetami rodzin robotniczych stanowi materiał dla zaznajomienia się ze stopą życiową i poziomem kulturalnym tej sfery.

Dzięki badaniom tych budżetów Urząd Statystyczny mógł ustalić wskaźniki kosztów utrzymania. Wskaźniki te obliczone są na podstawie przeciętnych norm spożycia, przy uwzględnieniu niezbędnych wydatków ponoszonych na żywność, ubranie, mieszkanie, opał itp. Budżety konsumcyjne, to jest takie, gdzie cały dochód rodziny jest zużyty na żywność, mieszkanie i minimum odzieży i gdzie nic nie może być zaoszczędzone — są znanym i powszechnym u nas zjawiskiem. I dają w wyniku ten zatrważający stan zadłużenia rodzin, jaki się obecnie obserwuje.

Umiejętne wydawanie pieniądza, podstawowe wiadomości towaroznawcze i kalkulacja porównawcza, poprzedzająca każde kupno — to zasadnicze środki zapobiegające zachwianiu się budżetu.

W związku z tym tematem stał wykład p. dr Marty Tomankowej „Racjonalne wykorzystanie surowca w żywieniu szerokich warstw ludności", połączony z omówieniem podstaw racjonalnego żywienia rodzin robotniczych. Pełnowartościowe dla organizmu ludzkiego i tanie produkty żywnościowe — umiejętnie przyrządzone — to jeszcze jedna droga do równowagi budżetowej. Z pośród surowców niewyzyskanych należycie w jadłospisach wymieniła prelegentka: krew bydlęcą, winne drożdże, mleko, drobnicę rybną oraz rośliny oleiste (soja), dające się zastosować jako tłuszcze zastępcze.

Referat p.t. *„Potrawy pełnowartościowe i sposób ich przyrządzania"* wygłosiła p. B. Sadzewicz.

Następnie p. K. Albrechtówna wygłosiła pogadankę *„Jak przeprowadzać pokazy w świetlicach"*, ilustrowaną praktycznym pokazem przyrządzania potraw z warzyw. Tego dnia przewodniczyła p. Maria Chmieleńska.

IV Dzień Zjazdu

Zakończenie uroczyste Zjazdu poprzedziła niezmiernie ciekawa konferencja Delegatek Oddziałów w Sali Rady Miejskiej, po czym p. Zofia Brykalska odczytała protokół Komisji Wniosków i Uchwały Zjazdowe.

UCHWAŁY

1. Uczestniczki VII Zjazdu Delegatek Związku Pań Domu, wstrząśnięte do głębi bezprzykładną zbrodnią popełnioną w Luboniu, oddają hołd poległemu na posterunku kapłanowi, wyrażając jednocześnie najżywsze oburzenie i potępienie dla czynów zbrodniarza, który zamordował bezbronnego kapłana i dla tych wszystkich, którzy byli moralnymi sprawcami tej zbrodni. Jednocześnie stwierdzamy, że żadne akty terroru nie zachwieją w nas silnej wiary i że stać będziemy zawsze wiernie i mocno przy Kościele Katolickim, wychowując dzieci nasze w duchu religijnym.

2. W uznaniu owocnej i wytrwałej pracy jako założycielki i długoletniej przewodniczącej oraz w celu podkreślenia wdzięczności za ugruntowanie podwalin organizacyjnych i programowych Z.P.D. — VII Zjazd Delegatek Oddziałów Z.P.D. nadaje p. Izie Mandukowej godność Honorowej Przewodniczącej Związku.

3. W uznaniu zasług p. Eleonory Czarnowskiej, położonych dla rozwoju Związku Pań Domu, VII Zjazd Delegatek Oddziałów Związku Pań Domu nadaje Jej godność honorowej członkini Związku.

4. W uznaniu zasług p. Elżbiety Kiewnarskiej, położonych dla rozwoju Związku Pań Domu, i oceniając Jej pracę w dziedzinie gospodarki domowej, VII Zjazd Delegatek Oddziałów Związku Pań Domu nadaje Jej godność honorowej członkini Związku.

5. Wychodząc z założenia, że nauczanie młodych i dokształcanie dorosłych jest jedyną drogą do uświadomienia ludności w sprawie konieczności ulepszenia jej żywienia — VII Zjazd Delegatek Oddziałów Związku Pań Domu poleca Zarządowi Głównemu zwrócić się do Ministerstwa W.R. i O.P. o:

a) utworzenie i rozwój wszystkich stopni szkolnictwa i instruktorstwa gospodarskiego;

b) wprowadzenie obowiązkowego uczęszczania uczenic na lekcje gospodarstwa domowego tam, gdzie to nauczanie zorganizowano;

c) przygotowanie dostatecznej ilości zawodowych nauczycielek i instruktorek gospodarstwa oraz powierzanie nauczania gospodarstwa domowego wyłącznie osobom fachowo przygotowanym, tak teoretycznie jak praktycznie;

d) oparcie nauki żywienia na studiach, prowadzonych w różnych ośrodkach Polski, dla uwzględnienia w nauczaniu różnorodnych warunków przyrodzonych, regionalnych;

e) zachęcanie i ułatwianie prowadzenia studiów nad żywieniem zarówno mężczyznom jak i kobietom ze szczególnym popieraniem dobrego przygotowania kobiet, wobec ścisłego związku tego pola pracy z domem i rodziną, w których naturalną kierowniczką jest kobieta.

Akcją, prowadzoną przez Zarząd Główny w sprawie załatwienia powyższych postulatów przez Ministerstwo W.R. i O.P., VII Zjazd Delegatek Oddziałów Związku Pań Domu poleca zainteresować panie senatorki i posłanki do Izb Ustawodawczych oraz organizacje kobiece w celu nadania odpowiedniej wagi sprawie, mającej pierwszorzędne znaczenie dla państwa.

6. Ze względu na to, że uchwała Zjazdu z 1930 r. w sprawie uznania pracy kobiet w domu jako pracy zawodowej dotychczas nie została wprowadzona w życie — VII Zjazd Delegatek Oddziałów Związku Pań Domu poleca Zarządowi Głównemu podjęcie energicznej akcji w celu zrealizowania tej uchwały, co szczególnie jest ważne ze względu na zbliżający się termin spisu ludności R.P. w 1940 r.

7. Izby Ustawodawcze przyjęły ustawę o powszechnym obowiązku służby wojskowej, obejmującą wszystkich obywateli, a wprowadzającą dla kobiet służbę pomocniczą i zastępczą. Zaciąg kobiet do pomocniczej służby wojskowej jest ochotniczy, ale kobiety, które złożyły odpowiednie deklaracje i ukończyły szkolenie wojskowe, podlegają obowiązkowi odbycia służby na równi z mężczyznami.

W ogólnym przysposobieniu kobiet do obrony kraju gospodynie domu powinny mieć swój własny dział i swoje miejsce, oprócz bowiem armii walczącej potrzeba jeszcze Polsce armii dzielnych kobiet w służbie pozafrontowej. Sprawa powyższa jest tym pilniejsza, że kobiety zgrupowane w poszczególnych zawodach automatycznie będą miały przydział do poszczególnych funkcji, tylko zawód gospodyni domu nie ma dotychczas wyznaczonego sobie miejsca .

Wobec powyższego VII Zjazd Delegatek Oddziałów Związku Pań Domu uchwala: Zarząd Główny

a) opracuje program specjalnego przeszkolenia gospodarczego pań domu celem zastosowania go w zastępczej i pomocniczej służbie kobiet w wojsku w działach gospodarczych;

b) opracowany program po uzgodnieniu z władzami wojskowymi przedstawi tymże władzom w terminie, poprzedzającym ukazanie się rozporządzeń wykonawczych;

c) program przeszkolenia przekaże Oddziałom Z.P.D. do jak najszybszej realizacji.

Poza przysposobieniem kobiet do obrony kraju Zjazd poleca Zarządowi Głównemu opracowanie wytycznych dla gospodarki domowej na wypadek wojny.

8. Rozumiejąc, że unikanie marnotrawstwa wymaga racjonalnego wykorzystania znajdujących się w każdym gospodarstwie odpadków, jak: metale, szkło, szmaty itp. — VII Zjazd Delegatek Oddziałów Związku Pań Domu uchwala:

Zarząd Główny zwróci się do Związku Izb Przemysłowo - Handlowych w Warszawie, aby oznajmić swe poparcie dla podjętej przez Związek Izb inicjatywy zorganizowania gospodarki odpadkowej na terenie państwa i zaofiarować swoją współpracę w organizacji zbiórki odpadków w gospodarstwach domowych.

9. VII Zjazd Delegatek Oddziałów Związku Pań Domu popiera następujące postulaty konferencji w sprawie poprawy żywienia ludności polskiej, odbytej w dn. 19 lutego b.r. w Warszawie, a zorganizowanej przez Zarząd Główny Z.P.D., Radę Naczelną Gospodarczego Wykształcenia Kobiet oraz p. posłankę Prystorową:

a) starać się osiągnąć samowystarczalność żywnościową przez zwiększanie i doskonalenie produkcji płodów roślinnych i zwierzęcych we wszystkich ziemiach polskich;

b) dążyć do zachowania ich pełnej wartości przez odpowiednie traktowanie przez wytwórców, sprzedawców i spożywców;

c) zapobiegać psuciu się produktów, powstającemu wskutek nieumiejętnego przechowywania ich, przewożenia i przetwarzania;

d) obznajmiać ludność z prawidłowym doborem, przygotowaniem i użytkowaniem żywności;

e) unikać nabywania i spożywania produktów zagranicznych, które w sposób racjonalny mogą być zastąpione polskimi;

f) wpływać na zwiększenie spożycia mleka, zielonych warzyw i owoców,

oraz postanawia, by Oddziały w programach bieżących prac położyły nacisk na zagadnienia, związane z tymi postulatami.

Następnie ogłoszono podział mandatów w prezydium Zarządu Głównego:

Halina Lutostańska — przewodnicząca, Zofia Brykalska — w. przewodnicząca, Maria Chmieleńska — w. przewodnicząca, Hanna Paliszewska — w. przewodnicząca, Henryka Kuznowiczowa — sekretarka, Felicja Słaboszewiczowa — zast. sekretarki , Helena Przybylska — skarbniczka, Wanda Tokarska — zast. skarbniczki; Maria Ankiewiczowa, Maria Karczewska, Maria Romanowa i Regina Szaniawska — członkinie prezydium.

Przewodniczyła konferencji Delegatek p. J. Szefferowa a zamknięciu Zjazdu — p. H. Lutostańska; sekretarzowały panie: H. Kuznowiczowa i H. Paliszewska.

Zakończenie Zjazdu

Obrady Zjazdowe, tak owocne i pracowite, zakończono w podniosłym nastroju. Panie Delegatki Oddziałów urządziły kwiatową owację dla Prezydium Zjazdu, dziękując Komitetowi Organizacyjnemu Zjazdu za serdeczną gościnę i wzorową organizację Zjazdu.

Następny Zjazd, o ile do jesieni nie zgłosi się żaden Oddział, odbędzie się w Warszawie i będzie miał charakter zamknięty.

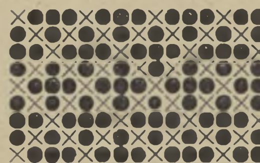


Model wiedeński.

Elegancka bluzka

Elegancka bluzka wykonana ręcznie na drutach Nr 3 z gładkiej wełny, firmy „Trójkąt w Kole".

Bluzka, zapinana z przodu na guziki, wykonana jest ściegiem ozdobnym w następujący sposób.



Wg. pokazanego rysunku krzyżyki są oczkami lewymi, kółeczka prawymi. Otrzymamy skośną drobną kratkę.

Z przodu po obydwu stronach zapięcia zrobione są pasy pionowe, po pięć z każdej strony (2 oczka prawe, 2 oczka lewe). Pasy te są jak gdyby z dwuch stron zamknięte grubym „warkoczem" szerokim na 8 oczek. Opis „warkocza" jest podany w nr 5 „Pani Domu" z b. r.

Rękawy krótkie, rozszerzone u góry i ułożone w fałdki, dzięki czemu poszerzają sylwetkę w ramionach. Zarówno dół bluzki jak i rękawów wykonane są ściegiem w pasy (ściągacz): 2 oczka prawe, 2 lewe. Kołnierzyk zaokrąglony z przodu, robiony ściegiem jak cała bluzka — w kratkę.

„Inicjatywa".

JADŁOSPISY I PRZEPISY

W podanych jadłospisach starano się wykorzystać pozostałe ze Świąt mięsa, jaja itd.

Jadłospisy z mięsem.

I. OBIAD. Zupa grochowa na smaku z szynki z grzankami. Budyń z mięsa, zielona sałata. Pianki gotowane na mleku (jak do zupy „nic") w sosie waniliowym.

KOLACJA. Ziemniaki osmażane, sałatka ze szczypiorku i śmietany (nr 9 - 1937 r.). Grzanki z bułki lub chleb szwedzki z masłem, herbata.

II. OBIAD. Zupa pomidorowa czysta i paszteciki z ryżem i pozostałym mięsem. Omlet ze szpinakiem; salsefia z masłem. Krem karmelowy z mleka słodkiego.

KOLACJA. Ziemniaki w sosie śmietanowo-grzybowym, posypane siekaną zieloną pietruszką lub szczypiorkiem. Bezy, herbata.

III. OBIAD. Zupa szczawiowa ze świeżego szczawiu z jajami i ziemniakami. Salsefia zapiekana pod beszamelem. Bigos z chlebem. Czarna kawa, ciasto pozostałe ze świąt.

KOLACJA. Naleśniki ze szpinakiem, chleb z masłem, rzodkiewka, herbata.

IV. OBIAD. Zupa selerowa zasmażana z grzankami. Nóżki cielęce smażone, ziemniaki; surówka z marchwi, jabłek i chrzanu ze śmietaną. Kompot z rabarbaru.

KOLACJA. Kotlety z kaszy gryczanej z sosem ogórkowym. Herbata.

S. Witkowska

Budyń z resztek mięsa

2 dkg grzybów, 5 dkg bułki czerstwej, mleko, 20 dkg mięsa pieczonego lub gotowanego, 20 dkg skrawków z szynki (niezbyt tłustych), 10 dkg jarzyn mieszanych (marchew, kapusta włoska, seler, por), 5 dkg słoniny, 4 dkg cebuli, 4 żółtka, 2-3 łyżki śmietany lub mleka, sól, pieprz, papryka, 4 białka (piana), bułka tarta do wysypania formy.

Grzyby opłukać w letniej wodzie, ugotować do miękkości. Formę budyniową wysmarować tłuszczem, wysypać bułką tartą. Bułkę namoczyć w mleku. Mięso przepuścić przez maszynkę wraz z grzybami i wyciśniętą bułką. Cebulę zrumienić na stopionej słoninie, wyłożyć na miskę, dodawać żółtka po jednym, ucierając. Wymieszać wszystkie składniki z utartymi żółtkami, dodawać utartą na tarce jarzynę, śmietanę, sól, pieprz i paprykę. Ubić pianę, lekko wymieszać z masą i włożyć do formy. Gotować w parze przez godzinę. Podawać z sałatami mieszanymi lub z surówkami.

E. Muttówna

Bezy cukiernicze

8 białek, 1/2 kg cukru miałkiego (kryształu).

Ubić sztywną pianę i—ubijając dalej—łączyć z cukrem po jednej łyżeczce aż wyjdzie wszystko. Ubitą pianę z cukrem wyłożyć łyżeczką (lub wyciskać z tulejki) na posmarowaną masłem blachę lub na blachę niesmarowaną, wyłożoną papierem i piec w średnio gorącym piecu około 1 godziny, a potem w letnim, aż bezy staną się twarde i przy uderzeniu palcem będą wydawać dźwięk jak przy stukaniu w szkło.

F. Siemianowska

Sos beszamelowy

5 dkg masła, 6 dkg mąki, 3/4 szklanki mleka, 1/8 l śmietany (lub 3/4 szklanki śmietany i 1/8 l mleka) 1-2 żółtka, sól, sok z cytryny.

Masło stopić, wsypać mąkę, dobrze podgrzać nie zrumieniając, odstawić z ognia, rozprowadzić zimnym mlekiem oraz śmietaną i mieszając bez przerwy — zagotować; odstawić, wbić surowe żółtko, szybko wymieszać, doprawić do smaku solą i sokiem z cytryny.

Salsefia zapiekana pod beszamelem

50 dkg salsefii, sos beszamelowy, rumiana bułeczka z masłem, parmezan, zielona pietruszka.

I sposób. Salsefię wyszorować czysto i ugotować w skórce do miękkości; obrać, pokrajać w cienkie plasterki, ułożyć na półmisku do zapiekania lub na muszelkach, pokryć gęstym beszamelem, polać masłem zrumienionym z bułeczką, posypać serem i zapiec. Przed podaniem ubrać gałązkami zielonej pietruszki.

II sposób. Gotowaną pokrajaną salsefię wymieszać z beszamelem, wyłożyć na półmisek do zapiekania lub na muszelki, polać masłem z bułeczką, posypać serem i zapiec.

Salsefię przygotowaną obu sposobami można podać jako wykwintną przystawkę.

Jaja zapiekane z beszamelem

15 dkg pieczarek, 3 dkg cebuli, 4 dkg masła, 4 jaja na twardo lub w koszulkach, masło zrumienione z bułeczką, parmezan lub inny ostry ser. Sos beszamelowy.

Pieczarki wytrzeć z piasku, opłukać, pokrajać cienko. Cebulę przysmażyć na maśle, włożyć pokrajane pieczarki i smażyć 10 minut, skrapiając w miarę potrzeby wodą; osolić. Usmażone pieczarki włożyć na dno półmiska do zapiekania lub na muszelki, na pieczarkach ułożyć pokrajane jaja na twardo lub ugotowane w koszulkach, pokryć sosem beszamelowym, polać masłem zrumienionym z bułeczką, posypać parmezanem i zapiec. Przed podaniem ubrać gałązkami zielonej pietruszki i ozdobnie pokrajaną cytryną.

S. Witkowska

Jaja z masą z szynki

4 — 6 jaj, 15 dkg szynki, 3 łyżki utartego ostrego sera, 1 łyżka musztardy, 2-3 łyżki oliwy, sól, pieprz, 1/4 l. majonezu, 1 dkg kaparów; marchew lub pomidor, zielone liście pietruszki lub sałaty do przybrania.

Ugotować jaja na twardo, włożyć do zimnej wody, obrać ze skorupy, przekrajać wzdłuż na pół, wyjąć żółtka, białka odłożyć. Szynkę zemleć na maszynce razem z żółtkami, utrzeć z oliwą i musztardą, doprawić do smaku solą, pieprzem i serem. Masą tą nakładać połówki białek tak wysoko, by uzyskać kształt całego jaja; jaja ułożyć jednym lub dwoma rzędami na półmisku, polać każde gęstym majonezem, udekorować kaparami lub groszkiem zielonym, gałązkami zielonej pietruszki lub listkami sałaty i plastrami pomidora czy marchwi. Podawać jako przekąskę.

H. Kulzowa

Jaja z szynką w galarecie

8 jaj, 4 dkg musztardy, 1-2 łyżki śmietany, sól, 15 dkg szynki w plastrach.

Ugotowane jaja na twardo obrać ze skorupy, podzielić na pół, wyjąć żółtka. Tłuszcz z szynki posiekać drobno, żółtko przetrzeć przez sito i utrzeć razem z musztardą i śmietaną na gładką masę. Masą tą nadziewać wgłębienia po żółtkach, składać po dwie połówki razem, tak żeby utworzyło się z powrotem całe jajo, owinąć każde jajo paskiem szynki szerokim na 5 cm i ułożyć na półmisku, podkładając końce plastra pod spód jaja. Oblać galaretą, ubrać rzodkiewkami.

Galareta

1 nóżka cielęca, 15 dkg jarzyn, 1/2 l wody, sól, listek bobkowy, angielskie ziele, pieprz, sok z cytryny, 1-2 białka.

Nóżkę porąbać, nastawić wraz z jarzynami i przyprawami w wodzie zimnej i ugotować do miękkości, przecedzić, ostudzić i sklarować białkami. Gdy galaretka zacz-

nie tężeć, ale jeszcze będzie płynna, oblać nią jaja. Galarety z tej ilości powinna być 1 szklanka.

Uwaga. Dodawanie żelatyny do galarety z nóżki cielęcej jest zbędne.

S. Witkowska

Kaczka z sosem pomarańczowym (potrawa włoska)

1 kaczka, sól, 3 dkg tłuszczu, bulion lub galareta z sosu pieczonej cielęciny albo 1 dkg mąki ziemniaczanej, 3 pomarańcze.

Kaczkę sprawić, lekko osolić, wewnątrz posmarować masłem w ilości 1 dkg, resztą tłuszczu posmarować z wierzchu i piec do miękkości 40 minut do 1 godziny, polewając wodą. Z sosu pozostałego z pieczenia kaczki zebrać tłuszcz, dodać bądź bulionu, bądź sosu z cielęciny, bądź wreszcie podprawić mąką ziemniaczaną rozprowadzoną w zimnej wodzie i zagotować. Otrzeć skórkę z dwóch pomarańczy, zalać małą ilością wrzącej wody, gotować 2 minuty, połączyć z sosem, do którego dodać również sok wyciśnięty z 2 pomarańczy. Kaczkę pokrajać, ułożyć na półmisku, ubrać wokoło plastrami pomarańczy, a osobno podać sos. Można podawać na gorąco i na zimno.

T. Skorzewska

Baba nadziewana bitą śmietanką tzw. à la Rotszyld

Baba 1/2 kg, 1/2 l śmietanki na krem, 15 dkg mączki cukrowej, wanilia, 10 dkg skórki pomarańczowej lub 15 dkg osączonych konfitur.

Dobrze oziębioną śmietankę ubić na krem, wymieszać z cukrem, wanilią, konfiturami lub pokrajaną skórką pomarańczową. Z baby ściąć wierzch na palec szerokości, wydrążyć środek, napełnić ubitym kremem, przykryć wierzchem, polać polewą czekoladową. Konfitury przed połączeniem ze śmietanką można skropić likierem Maraskino. Osobno podać sos morelowy lub inny słodki.

M. Tarnawska.

Bakaliowy tort

(zachowuje świeżość i smak przez długie miesiące).

16 dkg orzechów laskowych, 16 dkg daktyli, 16 dkg smażonej skórki pomarańczowej, 10 dkg zielonej cykaty, 10 dkg dużych rodzynek Malaga, 25 dkg mączki cukrowej, 9 białek, sok i skórka z cytryny, łyżka przesianej tartej bułki, opłatek.

Orzechy zrumienione otrzeć ze skórki, zemleć, wymieszać z cukrem i tartą bułką. Wszystkie bakalie pokrajać w drobne kawałeczki, skropić cytryną, dodać skórki. Ubić sztywną pianę, wymieszać z orzechami, cukrem i bakaliami. Piec na opłatku w wysmarowanej masłem tortownicy około godziny.

Gdy wystygnie, posmarować brzoskwiniową marmoladą, polać czekoladowym lukrem i ubrać smażonymi owocami oraz migdałami bez skórki.

Lukier czekoladowy.

8 dkg czekolady, 5 dkg cukru miałkiego (kryształu), 2-3 łyżki wody, łyżeczka octu.

Na słabym ogniu gotować i gęstym, ciepłym lukrem polać tort.

M. S. G.

Mazurek orzechowy bardzo prędki

20 dkg orzechów lub migdałów, 4 żółtka, 20 dkg mączki cukrowej, wanilia, 8 białek, 2 opłatki lub wafle.

Orzechy zemleć na specjalnej maszynce (jeśli bierze się migdały, sparzyć i przesuszyć w piecu, a potem zemleć). Wanilię utrzeć między kostkami cukru. Żółtka utrzeć z cukrem i wanilią. Ubić sztywną pianę i wymieszać równocześnie z żółtkami i orzechami, wyłożyć na opłatek, rozsmarować i piec około pół godziny w średnio gorącym piecu. Po wystygnięciu krajać w długie i wąskie prostokąty.

S. Witkowska

Wyjaśniamy wątpliwości

Jak wyjmować z formy galarety i kremy z żelatyną

I sposób. Formę z galaretą lub z kremem postawić na kilka sekund na naczyniu z gorącą lub wrzącą wodą (zależnie od grubości naczynia na 2 do 6 sekund), szybko zdjąć, nakryć formę półmiskiem, odwrócić i galaretka czy też krem wypadnie.

II sposób. Formę z galaretą lub z kremem owinąć wokoło zmoczoną w gorącej wodzie ścierką, trzymać tak kilka sekund i wyjąć jak wyżej.

Nie można galarety ani kremu podgrzewać zbyt długo, gdyż przez ogrzewanie mogłaby rozpuścić się gruba warstwa galarety, co wyglądałoby nieapetycznie.

S. Witkowska

Cena pojedyńczego egzemplarza dwutygodnika „Pani Domu": 70 groszy.

Warunki prenumeraty. W kraju rocznie zł 12, półrocznie zł 6, kwartalnie zł 3. Zagranicą rocznie zł 20. Dla członkiń Zw. Pań Domu rocznie zł 10, półrocznie zł 5, kwartalnie zł 2.50.
Prenumeratę zniżkową uwzględnia się jedynie w wypadku podania N-ru legitymacji członkowskiej.
Konto czekowe w P. K. O.: Pani Domu Czasopismo Nr 7.740.
Zmianę adresu uskutecznia się za opłatą gr 25; konieczne jest wyraźne podawanie imienia i nazwiska oraz dokładnego dawnego i nowego adresu.
Numery okazowe wysyła się po nadesłaniu adresu i 30 gr w znaczkach pocztowych.
Ceny ogłoszeń: cała strona zł 300.—, ½ str. zł 170.—, ¼ str. zł 90.—, ⅛ str. zł 50.—. W tekście ceny o 50% wyższe.

Adres Redakcji i Administracji PANI DOMU: Warszawa, Nowy Świat 9, tel. **8-70-80.**

Wydawca: M. Romanowa. **Redaktorki:** Ludwika Bormann i Marya Romanowa.

8230 Drukarnia Gospodarcza, Warszawa, Al. Jerozolimskie 79. Tel. 8-84-12, 8-28-02.



Niezrównana książka z przepisami Dr A. Oetkera p. t. „Dobra Gospodyni piecze sama" jest do nabycia we wszystkich sklepach kolonialnych i księgarskich.

Cena obniżona 30 groszy.





Fabryka w Warszawie Firma chrześcijańska.



na święta **KONIAKI WINKELHAUSENA**



TORTURY chińskie

przeżywa ten kto nie posiada w domu imbryka elektrycznego

SPRZEDAŻ RATALNA GRZEJNIKÓW W SALONIE ELEKTROWNI MIEJSKIEJ

marszałkowska 150

Gabinet

Dermatologiczno-Kosmetyczny

Dr. med. M. Czarnota-Bojarskiej

Warszawa, Bracka 23. **Tel. 638-04.**

Polski Pensjonat
nad

MORZEM CZARNYM

w Bułgarii koło Burgas

Wiadomości udziela

Z. Załęska, Warszawa, Hoża 47

Telef. 9-52-72 od 3 do 5

POJAWIŁY SIĘ NAŚLADOWNICTWA BEZWARTOŚCIOWE ABY OTRZYMAĆ ZNAKOMITY, PRAWDZIWY PROSZEK JAPOŃSKI, NALEŻY ŻĄDAĆ



KATOL

ZABIJA ROBACTWO, OWADY i T. P.